

Andrea Gabbrielli

Pierluigi Talenti

L'altro Brunello



i semi

I PROTAGONISTI DELLE CULTURE MATERIALI



PIERLUIGI TALENTI

Illustrazione di Chiara Veronelli

VERONELLI EDITORE

PIERLUIGI TALENTI

Andrea Gabbrielli



I PROTAGONISTI
DELLE CULTURE MATERIALI



SANT'ANGELO IN COLLE.

In terra di Siena, più che altrove, si avverte l'avvicinarsi continuo di luci e ombra. Ora è una luce che si riflette su questa terra come un grande e cangiante specchio, ora vi prende invece sostanza. È l'eterna lotta tra luce e tenebra: una lotta cosmica che è nell'universo e passa attraverso noi. Terra di contrasti, ora solare ora notturna, perché sorgente di luce e, non di meno, sede del torbido e dell'oscuro. In questa alternanza perenne, che è poi la dialettica del mondo, la terra senese mi appare, in un certo senso, come un pianeta che ha nella sua vicissitudine il giorno e la notte.

(da I mesi della terra di Siena. Le Crete e la Val d'Orcia, di Mario Luzi - APT Siena 1999)

Già nel 1208 Sant'Angelo in Colle fa parte del territorio senese ed è sottoposto ad un'imposta straordinaria. Quattro anni più tardi, il 12 luglio 1212, il console Ildebrando di Bando, giura fedeltà al Comune di Siena e promette di pagare un censo annuo di 9 lire, 8 soldi e 6 denari. Nel 1225 il patto viene rinnovato e nello stesso anno il Comune di Siena riceve Sant'Angelo sotto la sua protezione. Negli anni 1252 e 1253 è base delle truppe senesi impegnate contro Montalcino e nel 1265, insieme a Castelnuovo dell'Abate, è designato come castello di frontiera. Nel 1282 fu occupato dai ribelli ghibellini, riconquistato dalle truppe di Siena ebbe le difese militari diroccate e fu dato in feudo alla famiglia Salimbeni. Negli anni 1337 e 1339, con la riorganizzazione territoriale dello Stato senese, Sant'Angelo fu designato sede del secondo vicariato, con un vasto territorio compreso fra l'Orcia, l'Ombrone e la Val di Merse. Nel secondo decennio del XIV sec., l'Ospedale di Santa Maria della Scala in Siena, vi aveva aperto una grancia che rimase in attività fino ai primi anni del secolo successivo. La grancia aveva sede nel cassero ed era specializzata nell'allevamento suino ed ovino e costituiva un fondamentale punto di appoggio sulla via della transumanza per la Maremma.

(da Viaggio nell'architettura del territorio montalcinese - Arci/Comune di Montalcino)

Sono i montalcinesi d'ingegno acuto e dotati per lo più d'una facondia naturale. I cittadini e meglio stanti riescono assai civili. La sottigliezza dell'ingegno fa che non siano molto docili. Sono stimati ed in effetto sono un poco queroli. Sono industriosi e attivi.

(da Visita fatta a Montalcino, Castelnuovo Abate, Sant'Angelo in Colle, Argiano, Poggio alle Mura nel 1676, di Bartolomeo Gherardini - Archivio di Stato di Firenze, Mediceo 2071/2072)

A seconda di dove vivono i montalcinesi hanno un soprannome diverso. Gli abitanti del capoluogo vengono chiamati "beccamorti" in ricordo dell'incombenza a cui li costrinsero i senesi dopo la battaglia di Montaperti per punirli di essere arrivati in ritardo. Gli "orsi" stanno nella frazione di Castelnuovo dell'Abate e devono questo nomignolo al loro carattere schivo e all'abitudine di trascorrere l'inverno tra loro aiutandosi con le carte e soprattutto con il vino. Gli abitanti dei due borghi di Sant'Angelo sono i "gatti" ma nessuno ricorda l'origine di questo loro delizioso soprannome..."

(da Beccamorti & Buongustai, di Donatella Cinelli - Siena 1987)



PIERLUIGI TALENTI

5

NOTA DELL'AUTORE

La vendemmia del 1999 è difficile da dimenticare: le uve non erano mai state così belle e sane come in quell'anno a Montalcino. Era un piacere vederle, i grappoli sugosi di sangiovese erano dolcissimi e Pierluigi Talenti, Piero per gli amici, sapeva che sarebbe stata un'annata eccezionale. Il 9 settembre era stata una normale giornata intensa e nonostante le raccomandazioni che lo perseguitavano affettuosamente da quando sei anni prima il cuore l'aveva tradito, non aveva resistito alla tentazione di andare a fare da solo l'ultimo sopralluogo. Dopo una vita piena, vissuta senza risparmiarsi, non aveva mai accettato le limitazioni che il suo stato di salute gli imponeva. Se n'è incominciato ad andare lì, mentre passeggiava tra i vigneti di Sant'Angelo in Colle che amava e conosceva come nessun altro, in quella terra che era diventata sua e dove aveva vissuto e lavorato per quarant'anni. Questo libro racconta la storia di un fattore e di un produttore molto particolare. Un grande vignaiolo, ricco di umanità e di gioia di vivere, protagonista della

moderna rinascita del Brunello del Montalcino. Piero è stato una delle poche voci, di grande prestigio ed autorevolezza, che ha sempre percorso i tempi e di fronte allo straordinario, travolgente successo del Brunello non ha mai perso né la lucidità né il senso critico. Doti davvero rare quando tutto va per il meglio e andare controcorrente è scomodo. In questo tempo dalla memoria corta, la sua vicenda è la testimonianza di un'epoca che sembra lontana, ma non lo è. Per me è anche il modo di tributare un omaggio ad una persona molto schiva che ho stimato e stimo, riportando alla mente i nostri incontri, i suoi racconti e soprattutto quelle ore piacevolissime che abbiamo passato insieme. È un ricordo senza tristezza però, semmai di nostalgia, il sentimento che descrive l'assenza o la mancanza.

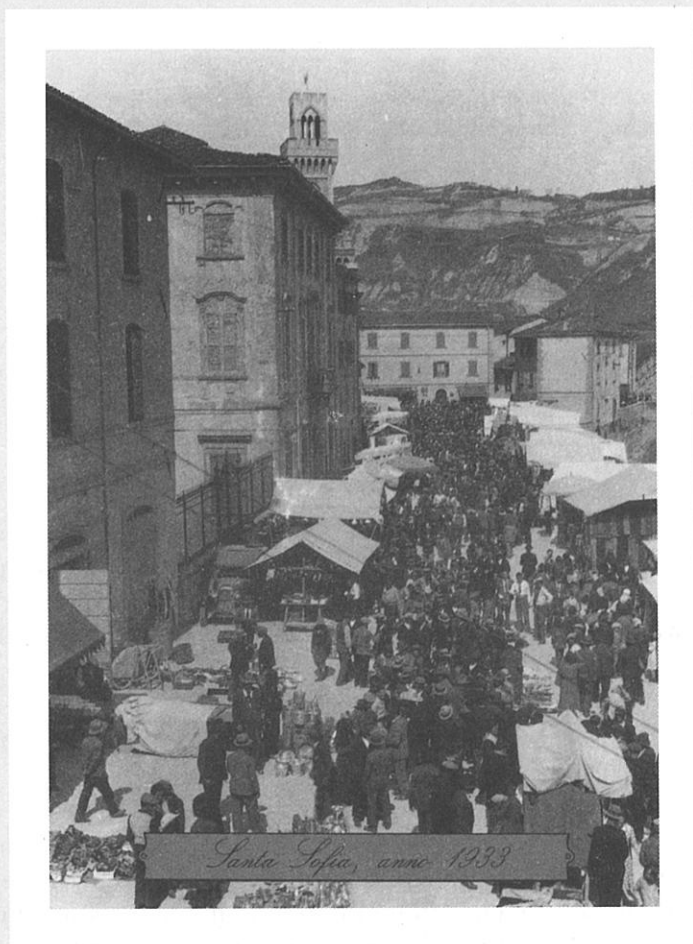
Andrea Gabbrielli

UN MONDO IN CRISI

Il sole sta iniziando a tramontare dietro le colline e il giovanotto al volante non vede l'ora di arrivare a Sant'Angelo in Colle, una piccola frazione di Montalcino. Piero Talenti è partito tre ore prima dal suo paese natìo, Santa Sofia, in Romagna. Nel 1958, le automobili sono davvero poche sulle strade bianche che solcano questo lembo di Toscana profonda. Guida la sua Topolino in modo accorto e osserva il panorama con occhio esperto perché lui è un fattore di quelli in gamba, gli basta poco per capire.

Il suo sguardo va spesso sulle colline ai lati del tracciato che ancora portano i segni della terribile gelata del 1956: dopo due anni dal disastro, i rami secchi e grigi degli olivi bruciati dal freddo sono ancora puntati verso il cielo in un muto urlo di rabbia. Non è un bello spettacolo a vedersi perché gli alberi danneggiati sono davvero tanti e il paesaggio ne soffre.

L'olivo è sempre stata una delle principali ricchezze di questa terra e quando era il tempo della brucatura non solo Montalcino e le



SANTA SOFIA. Il mercato della fiera di Pasquetta in una vecchia foto del 1933. L'abitato della cittadina, attraversata dal fiume Bidente, è stato per lungo tempo suddiviso tra Santa Sofia, sulla sinistra del fiume, e Mortano, sulla destra. Questa parte della regione è sempre stata conosciuta come la Romagna toscana. Non a caso Santa Sofia sino al 1923 faceva parte della Provincia di Firenze.

sue frazioni si svuotavano di tutte le braccia abili, ma veri e propri eserciti di persone, uomini, donne, vecchi e bambini, arrivavano sin dal Monte Amiata e dalla Val d'Arbia. Per strada non c'è molto traffico, anzi quel poco che c'è, una volta attraversata la Cassia, cessa quasi del tutto. Le uniche presenze sono i carbonai in marcia da un *lotto* del bosco all'altro che guidano lunghe colonne di muli con i corbelli di castagno zeppi di carbonella.

Il bosco era un'altra delle grandi ricchezze di Montalcino anche se permetteva ai boscaioli di sopravvivere e niente più: si lavorava a cottimo, più si produceva più si guadagnava e la giornata di lavoro era lunghissima, da prima dell'alba sino a notte fonda. Oggi ai lati della strada incontrare dei vigneti è usuale, allora lungo il tracciato verso Sant'Angelo non ce n'era traccia.

Insomma, Piero aveva parecchio da rimuginare perché quella che gli stava passando sotto gli occhi era una realtà molto più arretrata della sua Romagna dove sino ad allora aveva vissuto e lavorato.

Il modello di sviluppo legato alla mezzadria ormai aveva fatto il suo tempo e i proprietari, quasi tutti a corto di idee e impauriti dalle novità, non vogliono investire né intraprendere strade nuove: il mondo agricolo è in una crisi irreversibile. L'Italia sta iniziando a vivere gli albori della civiltà dei consumi e ora anche i giovani agricoltori vogliono la Lambretta. Il reddito non si misura più nell'avere lo stretto necessario ma nella capacità di spesa.

Da queste parti però i desideri si scontrano con una realtà assai dura. Il 6% della popolazione di Montalcino e dintorni è iscritta nell'elenco dei poveri del Comune. Il giornale *La Fortezza* del giugno 1959, illustrando i dati di un'inchiesta, riporta che nelle campagne circostanti "210 poderi sono in cattive condizioni, 281 senza gabinetti, 243 senza luce elettrica, 281 senza acqua potabile, 135 senza concimaie razionali".

È un'agricoltura sempre più impoverita, con i mezzadri che

iniziano ad abbandonare le campagne e con i padroni che preferiscono vendere le terre o le lasciano incolte. Ilio Raffaelli, sindaco di Montalcino dal 1960 al 1980 e attento storico locale, ricordando quel periodo scrive che “dopo la fine del secondo conflitto mondiale, in quindici / venti anni, è stimabile che nel Comune il 70-80% della terra sia passata di proprietà. Coloro che cedettero i loro possedimenti, furono gli ultimi *torpidi* di una stirpe di *torpidi*”.

È l'Italia delle campagne senesi della fine degli anni Cinquanta. Piero Talenti ha 33 anni, ha voglia di darsi da fare e Sant'Angelo in Colle può diventare l'occasione della sua vita.

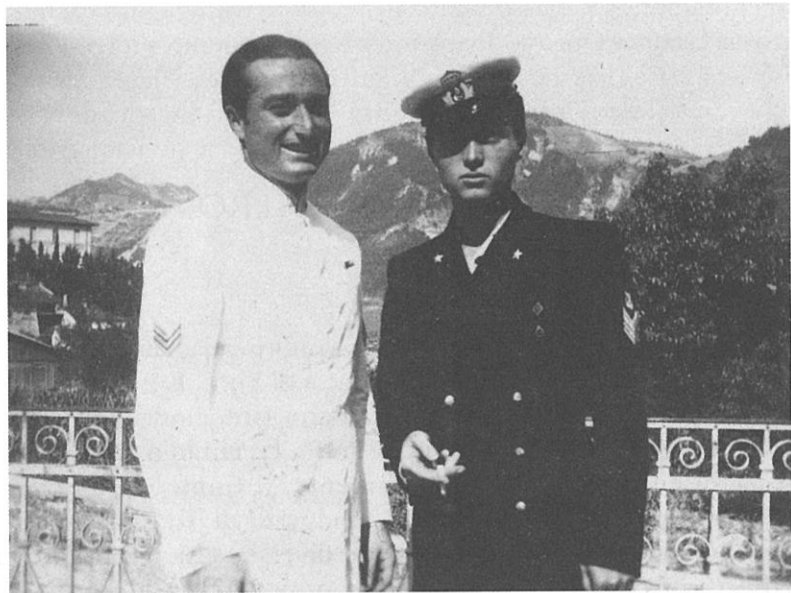


L'INGRESSO DELLA VILLA DEI FRANCESCHI NELLA PIAZZA DI SANT'ANGELO IN COLLE. La famiglia ne era entrata in possesso nel 1890 quando Lavinio Franceschi aveva acquistato la Fattoria di Sant'Angelo in Colle. In precedenza l'edificio, d'impianto cinquecentesco, era appartenuto ai Servadio e ai Tolomei.

LA STORIA DI PIERO

Pierluigi Talenti, ma tutti lo hanno sempre chiamato Piero, nasce il 19 aprile 1925 a Santa Sofia, in provincia di Forlì. È il terzo figlio di Pietro, muratore, e di Ida Micheletti detta Ermelinda. Prima di lui erano nati Maria (1914) e Francesco (1919). La cittadina romagnola si affaccia su entrambe le rive del Bidente, il fiume che per molto tempo ha segnato il confine tra il Granducato di Toscana e lo Stato Pontificio, dividendo l'abitato tra i due diversi paesi. Caduto lo stato papalino, rimase la divisione in due province e regioni diverse. Questo paradosso geo-politico dura sino al 1923 quando Vittorio Emanuele III ne decreta il passaggio dalla Provincia di Firenze a quella di Forlì. Quindi Piero, per appena due anni diventa romagnolo anche se il territorio dell'antico distretto amministrativo del Circondario di San Casciano, di cui Santa Sofia faceva parte insieme a molti altri comuni della zona, ancora oggi è noto come Romagna toscana.

Piero frequenta le elementari e l'avviamento professionale a Santa



CON LA DIVISA DEL FRATELLO. *Piero, sulla destra, con l'immancabile sigaretta in mano, indossa una divisa di Francesco. Suo fratello, dopo aver vinto una crociera premio di 15 giorni sul transatlantico Roma per il suo buon rendimento scolastico, si era talmente innamorato della vita di bordo da riuscire a ottenere a 16 anni l'ingresso nella scuola del Crem (Corpo Reale Equipaggi Marittimi) di Pola, dove diventerà nocchiere. D'ora in poi la sua vita sarà sul mare. La foto è stata scattata presumibilmente nel 1941 sulla terrazza della trattoria di famiglia.*

Sofia. A scuola va bene, sta molto attento durante le lezioni evitando così di studiare a casa. Ha il pallino della matematica e della geografia. La sua maestra delle elementari racconta che dopo aver dettato in classe il problema di matematica, lui in poco tempo era in grado di suggerire la soluzione a tutti. La geografia gli permetteva di spiegare “come se avesse avuto il mondo davanti” l’ubicazione di qualsiasi località. Quando Piero finisce l’avviamento professionale si trasferisce a Firenze per iniziare l’Istituto Tecnico Agrario, la scuola dove si imparano i primi rudimenti della gestione di un’azienda agricola. È lontano da casa, così si stabilisce a pensione da una famiglia che gli affitta una camera. Le materie lo appassionano e anche qui impara in fretta.

Mio fratello

DI FRANCESCO TALENTI

Piero ha sempre avuto la passione di nuotare che per noi in paese significava andare al fiume. La sua specialità era prendere i pesci a mani nude: il Bidente era ricco di trote e lui le pescava al volo sott’acqua. Conosceva tutti gli anfratti del fiume che all’epoca era molto pescoso e per molte famiglie della zona era una risorsa alimentare importante. Piero usava anche un’altra tecnica particolare, infatti era bravissimo nel fare “l’asciutto”, cioè isolava una zona del fiume e poi la prosciugava per prendere il pesce. A prima vista sembrava mingherlino ma per noi ragazzi era una specie di Tarzan per la forza, l’abilità e il fisico prestante.

A casa Piero è abituato a mangiare bene e la passione per un piatto ben cucinato non lo abbandonerà mai. Sua madre è una cuoca provetta che si è fatta le ossa nei pranzi nuziali in paese e poi ha affinato la sua arte nelle ville di Pietrasanta, in Versilia, dove sovrintende alla cucina delle nobili famiglie inglesi che lì soggiornano

per lunghi periodi. Nulla di strano se poi mamma e papà Talenti decidono di gestire la Trattoria della Contessa a Santa Sofia. Lo fanno riscuotendo un tale successo da permettere alla famiglia di godere un relativo benessere, almeno sino a quando, ormai siamo in piena era fascista, le autorità costringono i Talenti a chiudere la trattoria perché una lettera anonima aveva segnalato che era frequentata da “sovversivi”, il termine con cui allora si bollavano gli oppositori politici.

L'accusa era generica ma tanto bastò.

La famiglia improvvisamente si trova in difficoltà tanto che Francesco, il fratello maggiore di Piero, deve interrompere gli studi. La vicenda è oggetto di infinite discussioni in famiglia e fuori, sul come e il perché dell'accaduto. Molti notano che da quando la Contessa ha aperto i battenti sono calati i clienti di un'altra trattoria di proprietà di un oste molto amico dei fascisti locali. Accusando i Talenti di ospitare dei “sovversivi” ci si libera di una scomoda concorrente, come Ermelinda, che cucina fin troppo bene. La Trattoria rimarrà proprietà dei Talenti fino al 1956.

LA GUERRA E LA RESISTENZA

La giovinezza di Piero, come quella di molti altri ragazzi della sua generazione, si interrompe quando alla fine del 1943 viene chiamato sotto le armi come geniere e accasermato a Incisa, nei pressi di Firenze. Qualche mese prima c'era stato l'8 settembre, una giornata fatidica per l'Italia. Infatti dopo l'armistizio con gli Alleati e la fine dell'alleanza con la Germania, l'esercito italiano è allo sbando. Senza ordini da parte del Re Vittorio Emanuele III e del Maresciallo Badoglio che il 9 settembre scappano a Pescara, migliaia e migliaia di soldati rimangono in balia delle truppe tedesche.

Piero si era recato a trovare la sua famiglia sfollata a Pian dell'Olmo, una località non molto distante da Santa Sofia, per sfuggire ai bombardamenti. Proprio in quei giorni le truppe tedesche stavano facendo l'ennesimo rastrellamento a seguito dell'uccisione di alcuni operai della Todt, ma l'obiettivo era stanare i partigiani nascosti in alta collina.



LA DECORAZIONE. *Mussolini sul molo Razza del porto di Napoli decora con la medaglia di bronzo al valor militare Francesco Talenti a seguito del suo comportamento durante la battaglia aeronavale di "Mezzo Giugno", avvenuta tra il 12 e il 16 giugno 1942 al borgo di Pantelleria, contro la Mediterranean Fleet inglese. Francesco era nocchiere in servizio sull'incrociatore leggero Eugenio di Savoia. Questa foto permise a Piero e alla sua famiglia di salvarsi durante un rastrellamento nazista.*

Una foto che ti salva la vita

DI ERO BRACCESI

Un reparto di SS ci si avvicinò per un controllo e nel mentre si incominciarono a sentire degli scoppi che provenivano da un casolare situato più in alto. Temendo che ci fossero dei partigiani in agguato, costrinsero Piero ad andare a vedere cosa stesse succedendo. Anche se ero giovanissimo mi ricordo come se fosse ieri mio zio, che era in divisa, avviarsi molto guardingo salendo verso il casolare. Dopo un po' riscende e spiega alle SS che il casolare stava bruciando con tutto quello che c'era dentro, provocando delle piccole esplosioni. Non tanto convinti delle spiegazioni di Piero, presero in ostaggio mio padre e altre persone con la chiara intenzione di passarli per le armi. Io ero seduto in casa su un letto di fortuna e non mi muovevo perché in realtà la mia consegna era di nascondere un prezioso prosciutto sistemato sotto le lenzuola. Mia madre Maria visto che le cose si stavano mettendo al peggio - i tedeschi avevano già passato per le armi diversi contadini - e la tensione si tagliava con il coltello, ebbe un'idea geniale e pensò di tirar fuori la foto di suo fratello Francesco mentre Mussolini gli appunta sul petto la medaglia per aver partecipato alla battaglia di Pantelleria. "Ecco - disse ai tedeschi - questa è la foto di mio fratello, decorato dal Duce, per favore lasciateci andare in pace, noi non c'entriamo niente". Le SS, grazie a quella foto e alla decorazione, si convinsero della nostra estraneità e se ne andarono. Non potevano sapere che Francesco dopo l'8 settembre era passato con gli Alleati".

Piero, dopo questo episodio, butta la divisa alle ortiche, non ritorna al Corpo e si dà alla macchia entrando nell'VIII Brigata Garibaldi Romagna. È il 2 gennaio 1944 e d'ora in poi sarà conosciuto con il nome di battaglia di *Piron*. Inquadrato nella III compagnia comandata da Vero (Vero Stoppioni), anche lui di Santa Sofia, prende

parte a diverse azioni militari contro i nazifascisti a Badia Prataglia e a Bagno di Romagna dove partecipa all'assalto del presidio locale della GNR (Guardia Nazionale Repubblicana). Nella primavera del 1944 i tedeschi, in previsione della ripresa delle attività militari (il fronte era allora fermo sulla Linea Gustav, la linea difensiva tedesca che tagliava l'Italia dal Tirreno all'Adriatico nel suo punto più stretto), iniziarono una vasta offensiva contro il movimento partigiano per dare sicurezza alle vie di rifornimento. Le formazioni partigiane romagnole e toscane che operavano sull'Appennino tosco-romagnolo dovevano essere annientate. Qui i tedeschi, sfruttando la particolare conformazione del terreno, volevano costruire la Linea Gotica, uno sbarramento difensivo che correva da La Spezia a Pesaro, sul quale dovevano attestarsi una volta perse le posizioni sulla Linea Gustav. Alla fine del marzo 1944 la Brigata, ormai di quasi 1000 unità, era passata sotto il comando di Ilario Tabarri (Pietro), un reduce della Brigate Internazionali in Spagna, il quale, convinto che fosse da attendersi un massiccio rastrellamento, decise di organizzare il decentramento dei reparti in una zona molto ampia, ritenuta più sicura.

Mentre erano in corso gli spostamenti dei battaglioni, iniziò il rastrellamento, forte di 10.000 tedeschi e 5.000 fascisti, che investì una vastissima zona e si protrasse dal 6 al 25 aprile. Nonostante una disperata resistenza, l'operazione si concluse con un pesantissimo bilancio per i partigiani: le perdite tra morti, feriti e catturati furono oltre 200.

Piero durante il rastrellamento vive per molti giorni da fuggiasco, braccato dai tedeschi, in condizioni molto difficili. Il mangiare è quello che si trova o senno non si mangia affatto; quando la situazione lo permette si dorme, poco, in ricoveri di fortuna oppure sotto le stelle, esposti al freddo pungente della notte o alla pioggia, con i tedeschi sempre in caccia.



ALL'OSPEDALE MILITARE. Piero è il secondo da destra sulla panchina. Porta una benda e gli occhiali scuri a causa di una ferita all'occhio destro.

Stringe i denti, sopporta il freddo, le intemperie e il cibo scarso ma poi alla fine di aprile si ammala ed è costretto a rifugiarsi nei pressi di Santa Sofia, dove è più facile ricevere le cure e i rifornimenti di viveri. Rimane nascosto per un mese poi il primo giugno rientra nella Brigata e diventa una staffetta partigiana. Il suo compito, faticoso e molto rischioso, era di garantire il collegamento tra i rifugi dove erano le squadre o i distaccamenti, spesso posti a notevole distanza l'uno dall'altro e il comando di battaglione, di zona o di brigata. Ore e ore di cammino lungo i sentieri per mantenere i contatti e ispezionare la zona. Per fare la staffetta bisogna conoscere bene ogni sentiero, ogni possibile nascondiglio o rifugio, dove nascondersi in caso di pericolo ed essere conosciuti dai contadini. Poi altre ore di cammino, la notte, per accompagnare chi doveva portarsi sul luogo dell'azione o dell'imboscata ai tedeschi che con l'oscurità iniziavano i loro spostamenti, al sicuro dall'aviazione alleata.

Per Piero è l'ideale perché per lui la zona non ha segreti. Gli ultimi mesi di guerra sono terribili: durante l'estate sono numerosi gli eccidi tra cui quelli di Tavollicci (22 luglio) - con l'uccisione di 64 persone, 20 uomini, 25 donne e 19 bambini - e del Carnaio (25 luglio), con 27 persone uccise, e altri ancora. Nel mese di settembre a San Piero in Bagno avviene il primo contatto tra l'VIII Brigata Garibaldi e gli Alleati. L'VIII Brigata viene inserita nel dispositivo militare delle truppe avanzanti. Il 27 settembre 1944 Piero partecipa insieme alla sua Brigata alla liberazione di Santa Sofia. Un mese più tardi, consegnate le armi, torna alla vita civile anche se poi sarà nuovamente chiamato per terminare la ferma militare che aveva interrotto per diventare partigiano. «Nel dopoguerra - racconta suo nipote Ero - mi è capitato spesso di sentire i commenti dei partigiani più anziani che ricordavano Piero come uno che "aveva un grande coraggio e non si tirava mai indietro", caratteristiche che erano parte integrante del suo carattere».

FATTORE

Finita la guerra Piero torna alla normalità, nel 1946 finisce gli studi a Cesena e si diploma perito agrario. Le dure esperienze vissute non incupiscono il suo carattere, che resta quello di un giovane pieno di vita, che ama i film western e giocare a carte.

Iniziava a giocare la sera e finiva la mattina

DI ERO BRACCESI

Nelle serate quando non andava fuori con gli amici gli dovevo riempire il comodino di fumetti, che mi dava il figlio del segretario comunale, perché era un formidabile lettore di Flash Gordon e di Mandrake.

Lui ha sempre avuto una passione smodata per i film western, passione che gli è rimasta per tutta la vita. Da giovane è stato un appassionato ed abile giocatore di carte. La contabilità delle sue vincite la tenevo io. Iniziava a giocare la sera e le partite potevano terminare anche al mattino presto, quando era il momento di alzarsi. Nonostante la comprensibile stanchezza, una breve scappata a casa,



LA COMPAGNA DI UNA VITA. Nel maggio del 1945 Piero si era fidanzato con Carla Ceccacci, una bella ragazza di Stia che passava dei lunghi periodi a Santa Sofia, dove risiedeva una sua parente. Si conoscevano sin da ragazzi e il tempo aveva trasformato l'amicizia e la simpatia in amore. Piero era un bel ragazzo e Carla era rimasta affascinata dalla sua allegria e dalla sua socievolezza.

una lavata di faccia, poi di corsa a lavorare non senza aver fumato l'ultima sigaretta accompagnata dall'ennesimo caffè. Piero era instancabile, conosceva la "concia", un gioco simile alla scopa, fin nei minimi dettagli e teneva banco per intere nottate senza mai mollare la presa.

Abilità, memoria per le carte già uscite, una giusta percentuale d'incoscienza e quel po' di fortuna necessaria, lo rendevano un avversario imbattibile. Le sue vincite, se rapportate ad oggi, erano notevoli. Nei periodi migliori le poste erano molto alte ma lui sembrava più interessato al gioco che non a rovinare gli amici di turno con cui magari si sarebbe rivisto la sera dopo per la solita partita a carte, tanto che, racconta sempre suo nipote Ero, per questo motivo non incassava mai più del 20% delle vincite.

Ma a parte tutto la dea bendata a Piero voleva bene e non solo quando giocava a carte. Dopo il 1946 fa 11 alla Sisal e con la somma incassata compra una Vespa che sarà l'inizio di una lunga serie di due ruote. Appassionato di motociclette e di velocità, compra l'Airone Guzzi 250 Sport, un bolide rosso, bellissimo con quelle eleganti filettature nere e oro che hanno fatto un'epoca. Quando il Giro passava per San Marino si facevano delle belle volate. Suo fratello Francesco lo accompagnava e ancora oggi ricorda le sue performances di pilota spericolato che "camminava come un accidente".

Ci siamo fidanzati nell'aprile del 1945

DI CARLA CECCACCI TALENTI

Io sono nata a Stia, in provincia di Arezzo, ma avevo una zia senza figli che abitava a Santa Sofia dove andavo molto spesso. Ci siamo conosciuti da ragazzi ma ci siamo messi insieme nell'aprile/maggio 1945, quando lui aveva vent'anni. Aveva fatto tre anni a Firenze all'Istituto Agrario, però con lo scoppio della guerra era partito militare, interrompendo gli studi. Dopo il passaggio del fronte, li

aveva ripresi a Cesena dove andava in bicicletta, partendo il lunedì e tornando il sabato. Terminati gli studi aveva trovato subito lavoro. Piero era un bel ragazzo, allegro e molto socievole. Un classico romagnolo con una grande gioia di vivere. Era capace di andare in piazza cinque minuti e su due piedi decideva di andare con gli amici sino a Rimini, solo per prendere un caffè. Amava le motociclette e sceglieva sempre le più veloci finché non si prese la pleurite e le dovette abbandonare passando alla Topolino C. Ci siamo sposati nel 1950 quando lui già lavorava per i Franceschi a Mercatale di Galatea.

Il testimone di nozze è un fattore dei Franceschi, Rindi, alle cui dipendenze Piero aveva iniziato a lavorare, che improvvisamente muore quando la coppia è in viaggio di nozze. Piero deve ritornare di gran carriera a Santa Sofia e viene nominato fattore al suo posto. Amministra diversi poderi della famiglia Franceschi in Romagna, dove si coltivavano grano, frutta, foraggi e si allevava bestiame. Sono anni duri in cui si fa le ossa come fattore e deve affrontare numerosi problemi. È un'epoca di gravi tensioni sociali, la disoccupazione è altissima, i salari sono bassi e amministrare e dirigere, poderi grandi o piccoli che siano, vuol dire essere esposti alle tensioni sociali di un mondo ancora sconvolto dalla guerra recente.

La fame era tanta

DI FRANCESCO TALENTI

Riapre la Trattoria di famiglia ma lui riprende a fare il fattore per diversi proprietari. A quell'epoca la fame era tanta e i furti, di grano e di altro, erano all'ordine del giorno. Da noi esisteva una sorta di "decima" a favore del partito, camera del lavoro, ecc. Se uno poi aveva fatto parte dell'VIII Brigata veniva iscritto d'ufficio al PCI, ma lui non era comunista e così rifiutò la tessera che gli veniva imposta. Per mangiare ci si serviva di tutti i sistemi compreso quello della bella ragazza che ti faceva un po' di moine per distrarti mentre



IL MATRIMONIO. Nel 1950 Piero e Carla si sposano. Eccoli in compagnia dei parenti all'uscita della parrocchia di Stia dove era stato celebrato il matrimonio.



AL MARE. Carla insieme al figlio Roberto, fa il bagno a Rimini nel luglio del 1955.

gli altri rubavano qualche sacco di grano. Erano anni molto duri e l'unica industria presente a Santa Sofia era lo Stabilimento Tipografia dei Comuni (40-50 addetti), per il resto c'erano solo la terra, l'allevamento e un po' di artigianato. Alla fine degli anni Cinquanta si è avviato un forte flusso migratorio verso Ravenna dove c'era l'Anic, l'Eni, ma anche all'estero in Lussemburgo.

Sono anni di crisi e il lavoro è difficile da trovare. La legge sull'imponibile di manodopera obbliga le aziende agricole ad offrire un certo numero di giornate di lavoro ai braccianti che così, anche se per poco, ricevono un salario che li salva dalla fame. Piero è continuamente sottoposto a pressioni: dopo aver soddisfatto ciò che la legge prescrive - assunzione per lavori temporanei - viene spesso minacciato perché dia ancora lavoro anche se non ce n'è. Il fatto che poi lui sia stato un partigiano così come chi gli chiede lavoro, aumenta la tensione. Anche in questi frangenti dimostra il suo coraggio affrontando di petto situazioni molto difficili fatte di minacce fisiche non più di tanto velate e di parole dure.

Dino e Piero

DI FRANCESCO TALENTI

Leopoldo (Dino) Franceschi era a casa di Torquatino Nanni, un proprietario terriero, e mandò a chiamare Piero per comunicargli che era sua intenzione affidargli l'azienda di Sant'Angelo. "Però - gli disse Dino - io so che tu giochi a carte". "È vero - rispose Piero - ma se ho finito di lavorare debbo pure occupare il mio tempo e guadagnare qualcosa". Dino tornò a casa e raccontò a sua moglie del suo colloquio con Piero. Lei non battè ciglio e disse al marito "Chiamalo subito e dagli l'azienda perché è onesto e non ti ha nascosto niente". Più tardi il proprietario fu sommerso di lettere anonime che gli ricordavano la passione per le carte di Piero, scritte dagli invidiosi che amministravano altri poderi e che volevano metterlo in imbarazzo.

E così Piero diviene l'uomo di fiducia dei Franceschi tanto che tocca a lui il compito di fare la stima della Fattoria di Sant'Angelo in Colle per poi procedere alla divisione dell'azienda tra i due fratelli Leopoldo e Stefano Franceschi. L'azienda era stata acquistata nel 1890 da Lavinio Franceschi, un nobiluomo e proprietario terriero a Scandicci, su segnalazione di un suo dipendente, un vecchio pastore, il quale durante la transumanza dalla Maremma, gli aveva raccontato che in provincia di Siena in una località sperduta chiamata Sant'Angelo c'era un'azienda bellissima che aveva l'unico difetto di essere, secondo le sue parole, "in culo al mondo". Lavinio Franceschi dopo un sopralluogo si convince della bontà dell'affare e compra per 700.000 lire la tenuta da Abramo Servadio, il vecchio proprietario.

L'agricoltura a Montalcino

DI RICCARDO MARGHERITI

Negli anni Cinquanta e Sessanta l'agricoltura di Montalcino era ancora caratterizzata da fattorie i cui poderi erano condotti a mezzadria; le condizioni di vita e di lavoro di gran parte dei mezzadri erano molto disagiate, con redditi spesso al limite della sopravvivenza, senza servizi sociali e civili e condizioni abitative inadeguate. Ciò provocò la ripresa di un forte movimento contadino che in una situazione generale di profondi cambiamenti economici, sociali e culturali, mise in netta evidenza i limiti ormai insopportabili dell'istituto stesso della mezzadria. Per cui da un lato l'assenteismo dei concedenti e dall'altro l'avvio del processo di meccanizzazione ed un forte richiamo dello sviluppo industriale ormai in atto si tradussero in quel fenomeno storicamente conosciuto come "esodo rurale". Cominciarono così a cambiare gli ordinamenti produttivi e i regimi fondiari, le colture da promiscue cominciarono a tradursi in coltivazioni specializzate, si iniziò a intuire che la qualità delle produzioni era condizione perché risultassero anche remunerative e così anche Montalcino cominciò ad avviarsi sulla strada di quel rinascimento economico, sociale e civile i cui sviluppi sono oggi da tutti apprezzati.

UN POSTO MOLTO LONTANO

A narrare l'arrivo di Piero nella terra del Brunello sono le sue stesse parole che, nonostante il tempo trascorso, escono ancora nitide dal mio piccolo registratore tascabile. Infatti del tutto inaspettatamente ho ritrovato, tra le mie cianfrusaglie dimenticate, una vecchia cassetta impolverata, di cui avevo completamente perso memoria, che contiene una sua lunga intervista. La registrazione era stata effettuata qualche mese prima della sua scomparsa, ripercorrendo sul filo dei ricordi, la sua storia.

Mi sembrava di essere arrivato alla fine del mondo

DI PIERO TALENTI

Ero stato incaricato di fare la stima di una grossa proprietà dei Franceschi, la Fattoria di Sant'Angelo in Colle nei pressi di Montalcino, e poi procedere alla divisione tra i due fratelli, Leopoldo e Stefano, che l'avevano ereditata. Sono arrivato per la prima volta a Sant'Angelo in Colle il 10 settembre 1958. Era verso sera ma il sole illuminava ancora tutto il paesaggio. A quei tempi qui le strade erano tutte sterrate e di asfalto

non se ne parlava proprio. Anzi, non c'era nemmeno il tracciato attuale, quello con la circonvallazione, ma si doveva passare per l'Osticcio, in cima alla pineta di Montalcino. Poi la strada era uguale all'attuale: si valicava il Passo del Lume Spento e poi si proseguiva ancora verso la vallata in direzione dell'Orcia. Era una strada mal messa e in alcuni punti le curve erano talmente strette che i camion erano costretti a fare più di una manovra per imboccarle nel modo giusto. Ancora qualche chilometro e capii che quel paesino arroccato su quel colle sullo sfondo dell'Amiata era Sant'Angelo. Erano passate appena tre ore dalla mia partenza da Santa Sofia in Romagna, eppure mi sembrava di essere arrivato alla fine del mondo. La sera fui ospitato dal vecchio fattore e il giorno dopo, di buon mattino, iniziai a girare per tutta la proprietà.

La fattoria si estendeva per 1210 ettari in prossimità dell'abitato di Sant'Angelo e arrivava sino al fiume Orcia. Molta terra era occupata dal bosco, ma poi c'erano oliveti, frutteti, qualche campo di cereali, piantagioni di tabacco, vigneti e allevamento di bestiame. Negli anni Venti e Trenta del Novecento, i diplomi e i premi ancora oggi appesi alle pareti degli uffici aziendali testimoniano che la fattoria era un esempio di produttività. Erano anche gli anni di massima diffusione della vite, tanto che nel 1929 a Montalcino e dintorni si raggiungono i 925 ettari in coltura specializzata e 1243 in coltura promiscua. Da questi vigneti si ottenevano Chianti, Moscadello e vino rosso comune venduto per lo più allo stato sfuso. Nel 1933, in occasione della Mostra dei vini tipici di Siena, la Fattoria Sant'Angelo in Colle di Roberto Franceschi aveva presentato, insieme ad altre aziende (Cantina Sociale Biondi Santi & C., Fattorie di Montosoli e Castelgiocondo di Guido Angelini e Fattoria dei Barbi dei Colombini), del Brunello in bottiglia. Ma con l'arrivo devastante della fillossera, i vigneti duramente colpiti non vengono più ricostituiti e le poche viti rimaste, ormai vecchie e sempre meno produttive, sono



UNO STAND ORIGINALE. *Settembre 1965. La fortezza di Montalcino è sempre stata il luogo privilegiato per le manifestazioni promozionali del Brunello. Nella foto, Piero Talenti davanti allo stand del Poggione, ricavato da una vecchia botte dismessa.*



VOGLIA DI MODERNITÀ. Nel 1967 Piero Talenti e Bruno Ciatti dell'Ispettorato organizzarono a Sant'Angelo un corso di meccanica agraria che permetteva ai dipendenti di prendere la patente per guidare i trattori e le automobili. Grazie a questa iniziativa l'azienda incominciò a specializzare i suoi operai. Nella foto Piero è il terzo da sinistra.

ulteriormente decimate. Il colpo finale alla viticoltura di Montalcino arriverà con il passaggio del fronte nella Seconda Guerra Mondiale. In un numero del periodico La Fortezza del 1955 si legge che la produzione di vino “è diminuita rispetto al 1938 del 90%. Negli ultimi sei anni nelle aziende sono stati fatti soltanto 560 metri di fossa da viti...” (scasso per l’impianto dei vigneti).

Una vita dura

DI ILIO RAFFAELLI

La vita in paese era molto dura, con giornate di lavoro che iniziavano all'alba e finivano al tramonto. Se per alcuni, pochi, era discreta, per i più si trattava di combattere con la miseria. La terra era lavorata più che altro manualmente dai mezzadri e la meccanizzazione era quasi inesistente. Molti campavano con il bosco da cui ottenevano legna e soprattutto carbone, di cui il paese era un grande produttore. L'autarchia che il regime fascista aveva imposto all'Italia, a Montalcino aveva significato lo sfruttamento intensivo del bosco per la produzione di carbone da legna e dei suoi derivati da utilizzare come combustibile. Su 10.023 abitanti censiti nel 1951 ben 800 erano ancora boscaioli, ma dalla metà degli anni Cinquanta si troveranno tutti senza lavoro: con la pace e con la fine delle sanzioni non c'è più bisogno della carbonella, ora ci sono il gas e la benzina.

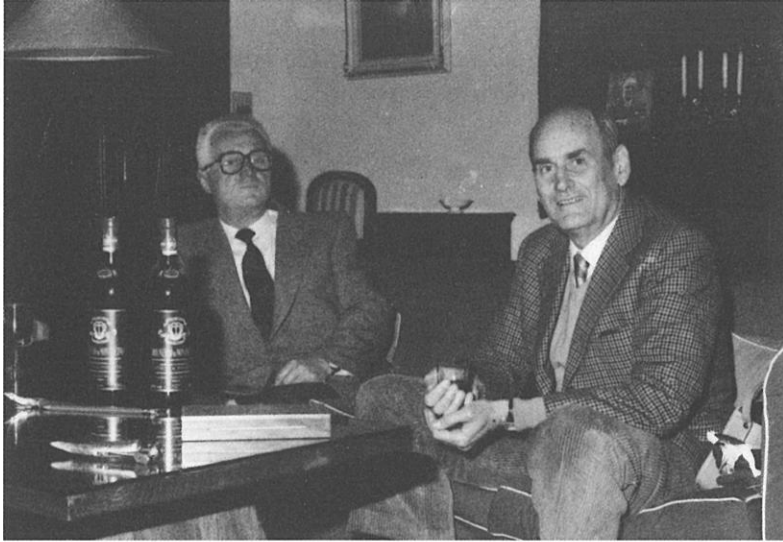
Piero, dopo una prima permanenza di quattro giorni, torna a Santa Sofia per poi fare avanti e indietro ogni due settimane, sino al completamento del lavoro. Si tratta di girare per tutti i poderi, inventariare i terreni e le case coloniche, catalogare le colture e le attrezzature, creando ex novo due aziende di eguale valore che prenderanno i nomi di Poggione, di 610 ettari, e di Col d'Orcia, di 600. Piero termina la stima nel mese di dicembre e il 31 gennaio 1959, davanti a un notaio di Bastia di Ravenna, si estraggono a sorte

le due nuove tenute. A Leopoldo tocca Il Poggione, a Stefano Col d'Orcia. Il mattino dopo, preparate le valigie, Piero riparte per Sant'Angelo e prende possesso dei poderi: ora è il nuovo fattore del Poggione. È molto determinato e ha fretta di iniziare perché in quei tre mesi, da settembre a dicembre, ha avuto l'opportunità di girare per tutta la proprietà e ne conosce le potenzialità. Ma soprattutto si è innamorato dell'azienda e di queste campagne un po' selvagge che d'ora in poi diventeranno la sua terra. Quando Piero inizia a lavorare al Poggione la situazione è fortemente degradata e del relativo splendore degli anni Venti e Trenta rimane ben poco. L'azienda, ancora organizzata con il sistema mezzadrile, si regge su olio e cereali, oltre a un po' di foraggio e di bestiame, ma in generale la qualità dei prodotti è abbastanza scarsa e anche i ricavi non sono granché. Fino a quel momento non c'è stato nessuno con capacità e conoscenze tecniche tali da farla fruttare come meriterebbe.

Un rapporto anche affettivo

DI CARLA TALENTI

Il rapporto con i Franceschi è sempre stato molto buono a partire da quello con Leopoldo e poi con i suoi figli Clemente e Roberto. Con loro aveva costruito un rapporto anche affettivo, tanto che si cercavano continuamente e quando venivano a Sant'Angelo Piero a casa non ci stava mai: era sempre con loro nella villa, domenica compresa. Non è usuale che tra proprietario e dipendente si instauri una familiarità così stretta. Lui non aveva soggezione e con loro ci stava volentieri: non è un caso che era contento quando arrivavano e passavano delle ore a parlare dell'azienda o a girare per i campi. È una stima e una fiducia nata con Dino e poi trasmessa ai figli. I proprietari sapevano che Piero era schietto e onesto, una dote non scontata per chi fa il mestiere di fattore. Lui diceva sempre "mi pagano bene per fare questo



UN GRANDE RAPPORTO DI STIMA. *Piero Talenti e Clemente Franceschi durante un incontro nel salotto della villa a Sant'Angelo. Piero ha sempre avuto un eccellente rapporto con i Franceschi. Una stima e una fiducia nate con Dino, poi trasmesse ai figli Clemente e Roberto. Stavano bene insieme e passavano delle ore a parlare dell'azienda o a girare per i campi.*

lavoro, è giusto che io curi i loro interessi". Questa onestà è stata poi riconosciuta.

A Montalcino, dopo aver eliminato le coltivazioni meno remunerative, inizia subito a impiantare i vigneti. Le aziende che Piero aveva amministrato in Romagna, di vino ne avevano poco perché erano in alta collina e le rese erano molto elevate, ma la vigna è il suo chiodo fisso. Quei pochi appezzamenti esistenti al Poggione erano dei mezzadri, ai quali spettava metà del vino prodotto, l'altra metà veniva venduta, mentre le partite migliori erano destinate al proprietario.

Una delle caratteristiche di Piero è sempre stata quella di anticipare i tempi, ma le sue intuizioni non sarebbero state possibili se non fosse stato sostenuto dal titolare del Poggione, Leopoldo Franceschi: non solo gli dà carta bianca, ma viaggiando in Italia e in Europa riporta tutte le esperienze degne di nota di cui viene a conoscenza, per sperimentarle in azienda. Sperimentazioni che portano i due, dotati di tempra e carattere, allo scontro anche duro, ma sempre corretto e reciprocamente rispettoso.

Tra loro c'era un'intesa totale

DI FRANCESCA COLOMBINI

Noi eravamo molto amici dei Franceschi e Leopoldo aveva questo giovane fattore in Romagna, molto vivace e capace. Lui era un gran signore che aveva occhio per le persone e decise di portarlo a Montalcino a dirigere la tenuta. Voleva molto bene a Talenti ed era ricambiato e si vedeva. Erano affezionatissimi e quando Leopoldo arrivava piantava tutto e stava con lui. Non per servilismo o piaggeria ma perché si rispettavano profondamente. Tra loro c'era un'intesa totale, serena e una grandissima fiducia. Leopoldo gli aveva messo in mano tutto e lui faceva e disfaceva, ma sono convinta che

sapendolo così preciso era una fiducia ben riposta. Anche perché lui non è mai stato un fattore “normale”, aveva intuito per tempo gli sviluppi futuri e si era comportato di conseguenza. All’epoca le aziende in corsa erano molto poche ed era l’epoca dei fattori. A quel tempo i fattori erano sbalestrati quanto i padroni di fronte al cambiamento epocale che stava avvenendo; in più la maggior parte dei proprietari di agricoltura “non capiva un tubo”. Con la fine del sistema mezzadrile venivano a mancare le coordinate necessarie per andare avanti. La differenza tra Talenti e gli altri fattori è che lui aveva capito come e cosa fare in quel momento. Infatti impiantò i vigneti e puntò sul vino.

A quei tempi i mezzadri vinificavano le uve tutte assieme, bianche e rosse, mentre le aziende le selezionavano un po’. Si utilizzavano i tini aperti e anche la vinificazione era sommaria. Basti pensare che molti maceravano le uve per un mese senza rompere cappello o fare dei rimontaggi. Si svinava quando il cappello sprofondava da solo nel tino. Naturalmente il vino aveva un’acidità volatile altissima e in primavera era già imbevibile.

Una delle prime cose che Piero fa è di costruire la cantina eliminando i vecchi tini di legno ormai marciti, sostituendoli con vasche di cemento fatte sul posto. Per fare questo sventra un vecchio podere ricavando un frantoio, una cantina e due case. Le dotazioni di cantina sono per lo più di seconda mano perché i soldi da investire nelle attrezzature sono pochi e bisogna guadagnarli.

Dodici damigiane con lo spunto

DI PIERO TALENTI

Nella divisione mi erano toccate una parte delle vecchie cantine, prive di attrezzature, e dei tini di legno molto malandati. Ho dovuto iniziare da capo e procurarmi tutto, da una piccola pompa per i



TRA I GRANDI DEL BRUNELLO. Piero, nel centro della foto, durante un incontro sul Brunello. Accanto a lui si riconoscono Franco Biondi Santi e Francesca Colombini. A sinistra, con l'abito scuro, il professor Giovanni Garoglio, studioso di fama internazionale.

travasi al torchio e così via. Come vino mi erano toccate dodici damigiane che avevano pure lo spunto che poi riuscii a vendere a un contadino per 28.000 lire. Come vigneto specializzato avevo circa 2000 metri dove c'erano impiantate alla rinfusa uve bianche e nere... più altri 2000 metri di promiscuo. Il sangiovese lo dovevi andare a cercare qua e là tra i filari. Ecco tutto quello che avevo per cominciare.

Nel resto del territorio del comune di Montalcino la situazione non è molto diversa: un po' di filari sparsi nei poderi per il consumo dei mezzadri, che quasi mai basta al fabbisogno, tanto che molti si approvvigionano di vino a Poggibonsi, dove c'è uno degli enopoli più importanti d'Italia, oppure addirittura a Gradoli nel viterbese. Le grosse aziende locali sono abbandonate dai proprietari e in mano ai fattori, che spesso campano alla giornata e conoscono poco i nuovi sistemi di concimazione o l'uso degli antiparassitari. Piero incomincia ad assumere come operai agricoli i mezzadri più capaci che allora erano allettati dal lavoro nelle industrie di Poggibonsi. In questo modo evita la dispersione di un patrimonio di conoscenze e di esperienze e l'abbandono del territorio. Ciò gli permette di accattivarsi le simpatie di molti.

Piero si ambientò subito, era il suo carattere

DI CARLA TALENTI

Aveva un carattere forte e dirigeva l'azienda con fermezza, io lo raggiunsi a Sant'Angelo nel 1959, all'epoca tutta abitata. Piero si ambientò subito. Io gli dicevo sempre "anche se tu andassi nel centro dell'Africa dopo un paio di giorni ti troveresti bene". Era il suo carattere. Per me fu diverso e ci volle un po' più di tempo per adattarmi. Il paese era molto isolato ma le donne della mia generazione quando c'era il lavoro, la famiglia, lo stipendio fisso e la

casa, non chiedevano altro alla vita perché non avevano le esigenze delle donne di oggi.

La terribile gelata del 1956 aveva duramente colpito le coltivazioni di olivo, che sino ad allora avevano rappresentato il 50% del reddito di tutta l'agricoltura di Montalcino. Molte piante si erano seccate, altre stavano buttando i polloni, poche erano sopravvissute indenni. Le stime descrivono una terribile realtà: su 188.000 piante di olivo presenti nel territorio comunale, ben 122.210 erano state bruciate dal gelo e anche il Poggione non era rimasto indenne.

Il patrimonio oleario dell'azienda è sempre stato cospicuo ma mai sfruttato correttamente dai fattori che avevano preceduto Piero. L'usanza voleva che le olive venissero raccolte molto mature per poi essere ammucciate in una stanza, dove erano facile preda della muffa, in attesa poi di essere portate al frantoio. Così grazie alla maturazione avanzata si produceva più olio. In pratica si produceva olio lampante con 10-12° gradi di acidità perché i mezzadri erano abituati a questo tipo di sapore e di gusto. Anche i trattamenti contro la mosca olearia non si facevano perché c'era la convinzione che il "baco" fosse una componente essenziale dell'olio. Piero, per far fare i trattamenti interviene con decisione facendo accompagnare dal guardiacaccia i contadini riottosi all'idea di farli. Altrettanto estenuanti sono le discussioni per frangere le olive il prima possibile dopo la raccolta.

Con papà si facevano certe merendine...

DI FRANCESCA COLOMBINI

Come tutte le aziende del dopoguerra, aveva un sacco di problemi.

E io mi rendo perfettamente conto di cosa doveva essere stato per

questo ragazzo venire in un posto molto diverso per mentalità e

problemi da affrontare, per lui che era romagnolo ed è sempre rimasto

tale e non ha mai rinunciato a questa sua personalità. Io non so quali difficoltà abbia dovuto risolvere sul campo, me le posso solo immaginare visto che conosco quelle che ho dovuto affrontare io. Si trattava di ripartire da zero e penso che Talenti, grazie alla sua capacità ma anche alla sua volontà, iniziò a farlo. Io l'ho frequentato quando mi immagino che il peggio fosse passato. Lo conoscevamo già da prima perché mio padre acquistava dell'uva da lui (intelligentemente aveva piantato molta vigna sin dall'inizio e nelle zone migliori). E così andavano in giro insieme per scegliere le partite di uva "No, questa non gliela posso dare, avvocato. Questa sì..." Poi venivano ai Barbi, si mettevano a tavola e continuavano a parlare e contrattare piacevolmente. Talenti era un'ottima forchetta e noi avevamo una brava cuoca. Papà e lui si facevano certe merendine... Con mio padre, che più che essere un agricoltore era un imprenditore, si capiva benissimo e lo ha sempre stimato molto. Era una persona franca e diretta e con lui le soluzioni si trovavano sempre e molto velocemente.

INTERMEZZO 1

Inizialmente erano stati solo brevi viaggi e permanenze altrettanto brevi finalizzate alla ricerca di buone bottiglie di Brunello da acquistare per la mia enoteca. E così cogliendo l'occasione andavo in giro per Montalcino, visitavo cantine e facevo assaggi.

Negli anni Ottanta, la frequentazione da sporadica diventa sempre più assidua anche perché la zona cresce rapidamente. Quando poi nel 1987 ho iniziato a lavorare per una guida dei vini, in certi periodi dell'anno mi capitava di rimanerci anche per dieci giorni di fila.

I vini del Poggione, che più volte mi era capitato di assaggiare e di apprezzare, erano da tempo delle vecchie conoscenze mentre il rapporto con Piero fino ad allora era stato episodico. Non perché lui o io non avessimo voglia di conoscerci meglio ma più semplicemente non era capitata l'occasione giusta. Doveva essere l'88 o l'89.

Io ero andato a Montalcino per uno dei miei consueti giri di esplorazione e avevo preso appuntamento con lui a Sant'Angelo. Era un assolato pomeriggio di maggio e Piero, in compagnia di Fabrizio

Bindocci, mi aspettava seduto sul muretto che chiude la piazzetta del paese da cui si gode un bellissimo panorama che all'orizzonte si confonde dentro il mare.

Dopo le presentazioni di rito ci avviammo verso la cantina.

La serie di assaggi fu lunghissima e io mi sentivo un po' stanco: era dal mattino alle nove che visitavo cantine e il Poggione era la sesta della giornata. Fabrizio non stava fermo un attimo e spillava dalle botti campioni delle varie annate di Brunello in invecchiamento. Su ognuno c'era un confronto serrato con Piero: poteva essere un commento sulle differenze tra botte e botte oppure era una comparazione tra le diverse annate. Nell'intervallo tra un vino e l'altro, per sputare ci servivamo di una fognetta che Fabrizio aveva appositamente scoperchiato per noi, che, come in una gara, centravamo con dei lunghi getti rossi. Poi fu la volta dei vini già in bottiglia. Ora quel po' di freddezza e di distanza iniziale tra di noi si era ridotta.

Solo più tardi mi resi conto che quel lungo e defaticante assaggio era un modo come un altro per mettere alla prova non solo le mie capacità di degustatore, ma soprattutto di giudizio. Io non me la presi per niente, anzi ne fui contento. D'altra parte a me spettava il compito di giudicare i suoi vini e assegnare "bicchieri", stilando classifiche e punteggi, quindi da parte sua era del tutto legittimo assicurarsi che il critico fosse all'altezza. Con un certo stupore da parte mia, Piero disse che ero una persona "equilibrata", giudizio che magari mio padre non avrebbe condiviso in toto. Insomma, mi spiazzò perché non me l'aspettavo proprio.

Poi, visto che ormai era prossima l'ora di cena, mi invitò a mangiare alla trattoria Il Pozzo, una vera e propria istituzione nel paese e una sorta di prolungamento degli uffici del Poggione. Piero pensava che i rapporti si intessono a tavola meglio che in qualsiasi altro luogo. Verso le 23 terminammo di mangiare un lauto pasto



LA SIGARETTA. Piero, almeno finché la salute l'ha sorretto, è sempre stato un forte fumatore. Una passione iniziata in gioventù e continuata sino al 1993, quando fu obbligato a smettere.

accompagnato da altrettante robuste libagioni come l'occasione meritava. Quelle ore passate insieme erano trascorse velocissime. Avevamo parlato di tante cose, di Montalcino, del Brunello, del Consorzio e di tanti altri argomenti. Ora ci conoscevamo meglio e anche le residue reciproche diffidenze erano scomparse.

Dopo quella serata ogni volta che mi era possibile preventivavo una deviazione a Sant'Angelo per incontrarlo. Non ho mai contato quante volte sono stato al Pozzo con lui e con Fabrizio, so solo che la trattoria ha fatto in tempo a cambiare gestione molte volte. E ancora oggi ci vado quando mi vedo con Fabrizio. Non fa più freddo come una volta ed è diventata anche più accogliente. Sì, questo libro in buona parte è nato proprio al Pozzo.

IL POGGIONE

In azienda non ci sono nemmeno le attrezzature necessarie (motopompe) per trattare gli olivi che va a comperare a Cesena insieme ai prodotti per i trattamenti perché persino il consorzio agrario ne è sprovvisto. Cambia anche il sistema di potatura: quel poco che veniva fatto era del tutto inefficace per assicurare produttività alla pianta e per di più si potava solo ogni 3-4 anni, che nel caso delle olivastre potevano arrivare anche a 5.

Da questo momento in poi gli olivi saranno regolarmente potati. Ci impiega anni per ottenere i migliori risultati e si deve poi scontrare con i commercianti locali che gli contestano l'acidità troppo bassa del suo olio. Così lo inizia a confezionare in latte per poi venderlo a Firenze e in Romagna, dove i mercati accettano più volentieri l'olio fresco e lo pagano il giusto. Diceva sempre che il mondo agricolo in Romagna era più avanzato di almeno vent'anni rispetto a quello montalcinese. Un'altra delle sue intuizioni è di aver capito, in anticipo sui tempi, che il futuro non solo del Poggione come azienda ma anche di Montalcino come territorio, sarebbe stato nel sangiovese

e soprattutto nel Brunello. Infatti individua i terreni più adatti e con le migliori esposizioni, e poi impianta i primi vigneti. Deve bruciare le tappe cercando di creare delle solide basi economiche per l'azienda, e il Brunello rappresenta una grande opportunità.

A caccia di grappoli spargoli

DI PIERO TALENTI

Ho iniziato subito nell'estate del 1959 a fare un po' di scassi per piantare le viti. Noi piantavamo prima il selvatico e poi innestavamo la marza. Io volevo selezionare il sangiovese e per questo me l'andavo a cercare. Iniziavi ad andare in giro per tutto il comune di Montalcino e dove sapevo che c'era un filare di vecchie viti, tornavo in estate, le segnavo e mi prendevo un appunto per ricordarmi l'ubicazione e poi quando era il momento prendevo le marze da innestare. Facevo delle selezioni massali dei grappoli migliori, più piccoli e spargoli, ma non ho mai avuto il tempo di far fare delle selezioni clonali. Anche il Moscadello l'ho trovato mentre cercavo viti da segnare. Nella prima settimana dell'ottobre 1960, mentre andavo in giro per vigneti, attraversai l'aia del podere Le Capannacce e sentii un profumo molto forte e particolare di uve moscato in fermentazione. Mi avvicinai al contadino e chiesi cosa stesse fermentando nei bigonci. Lui, poveretto, non si arrischiava a parlare perché aveva paura che gli contestassi il furto dell'uva. Lo tranquillizzai subito e gli dissi "Non ti preoccupare, guarda che a me non interessa se hai fermentato anche un quintale d'uva per te. Voglio solo sapere che uva è e dove l'hai presa". Mi portò vicino a casa dove c'erano due o tre vecchi filari di viti con alcune piante di moscato. Le segnai e l'anno successivo venni a prendere le marze per fare un piccolo vigneto. Il primo a rimettere sul mercato il Moscadello sono stato io nel 1964-1965. Facevo la fermentazione in bottiglia poi, se mi riusciva, facevo la sboccatura, senno lasciavo il fondo, tanto il vino era buono lo stesso.



DAI SOLCI. Nel 1975 a Milano nei locali dell'Enoteca Solci i produttori presentano per la prima volta il Brunello di Montalcino. Piero Talenti, al centro della foto, ascolta i commenti di un degustatore d'eccezione, l'attore Ugo Tognazzi.

Una delle prime cose che fa è di individuare le posizioni migliori per i vigneti e poi inizia a impiantare con un sesto d'impianto più fitto in modo da portare il numero di ceppi dai tradizionali 2250 ad almeno 2900 per ettaro. Nel 1963 una legge quadro aveva istituito la Doc e il Brunello di Montalcino ottenne questo riconoscimento il 28 marzo 1966. Il disciplinare di produzione era stato essenzialmente formulato sulla base delle impostazioni di Tancredi Biondi Santi. Piero, pur giudicando in modo molto positivo l'inquadramento nella Doc, è subito critico in quanto i parametri chimico-fisici corrispondono, in buona parte, ai protocolli di produzione e alla tradizione del Greppo, che non sono generalizzabili a tutto il territorio del comune di Montalcino, con le sue diversità di esposizione, altitudine e clima. Pertanto inizia a darsi da fare per ottenere delle modifiche, per esempio agli estratti secchi e all'acidità totale.

L'ho conosciuto da ragazzino

DI FABRIZIO BINDOCCI

Piero l'ho conosciuto a Sant'Angelo agli inizi degli anni Sessanta. Io frequentavo suo figlio Roberto perché essendo un piccolo paese i ragazzi si trovavano per andare a giocare insieme. Spesso andavamo a casa sua perché aveva la televisione e in più ci offriva la merenda. Piero lo vedevamo spesso perché aveva l'ufficio in piazza. Quando poi sono andato a scuola all'Istituto Tecnico Agrario di Siena, Talenti mi disse che mi avrebbe aiutato a trovare lavoro. Terminata la scuola effettivamente si diede da fare, solo che tutte le aziende volevano "millesenti". Così ritornai da lui e, dovendo ancora partire militare, gli spiegai che dopo correvo il rischio di rimanere a spasso. Allora Piero mi disse che aveva parlato con il commendator Franceschi dicendogli che stava diventando vecchio, che aveva bisogno di un sostituto e gli aveva fatto il mio nome. Lui accettò la proposta. Il

giorno dopo il congedo, nel settembre 1976, andai a lavorare al Poggione.

Un altro problema è quello dell'invecchiamento. Il disciplinare nei fatti richiede un forte impegno finanziario alle aziende, in quanto per ottemperare ai quattro anni obbligatori di permanenza in legno per l'annata (e ben cinque per la Riserva) bisogna acquistare un numero di botti sufficiente a ospitare il vino di quattro vendemmie e naturalmente bisogna avere a disposizione ampi spazi per sistemarle. Nel caso poi di impianto di nuovo vigneto, ai quattro anni bisogna aggiungerne altri tre prima che entri in produzione. Vale a dire ben sette anni senza possibilità di incassare denaro, ma con tutte le spese e gli oneri finanziari che ciò comporta. L'escamotage è il Rosso dei Vigneti di Brunello, un vino che successivamente diverrà Doc con il nome Rosso di Montalcino, che può essere messo in vendita l'anno successivo alla vendemmia. Piero dedica una grande attenzione a questo vino e oggi è possibile assaggiare alcune delle sue vecchie annate ancora in piena forma.

Era una gran festa quando ci s'incontrava

DI GIACOMO TACHIS

Conobbi Piero Talenti alla fine degli anni Sessanta. In quel periodo c'era il boom delle botti usate e ricondizionate. Secondo l'opinione tecnico-empirica allora ricorrente, le botti già usate davano il vino migliore se opportunamente raschiate. Noi in Antinori avevamo acquistato molte botti provenienti da ex carri ferroviari, le avevamo fatte asciugare dentro e fuori ed erano ritornate quasi nuove. Erano bellissime. Avevano una capienza sui 75/80 ettolitri e piacquero molto a Piero che mi era stato presentato dal titolare dell'allora distilleria Fustella, oggi Bonollo. La trattativa non fu difficile. Dato che erano parecchie, metà le acquistò Il Poggione, l'altra metà Col



FINALMENTE UNA VACANZA. Dopo l'ingresso in azienda di Fabrizio Bindocci per Piero si allenta un po' la tensione e gli capita di riuscire ad andare in vacanza. Nella foto Piero e Carla Talenti sono a Yalta in occasione di una fermata durante una crociera estiva.

d'Orcia. Le ottanta bellissime botti andarono quindi tutte a Montalcino dai due fratelli Franceschi. Piero fu correttissimo nella trattativa e nel ritiro. Lo ricordo ancora adesso e l'impressione che ne riportai fu quella di una simpatica persona, di un bravo tecnico vitivinicolo e di un ottimo fattore. Simpatizzammo subito e diventammo amici. Era un ottimo viticoltore ma capiva molto anche di vino. Era romagnolo e amava la vita in pieno: lavoro, famiglia, tavola e tante altre cose belle! Era sensibile al gentil sesso ma solo a parole: non usciva mai dal suo seminato. Piero conosceva bene l'agronomia e la viticoltura specialmente: le sue vigne al Poggione erano prese ad esempio e l'uva che produceva si esprimeva in un vino ricercato. Non era per niente vanitoso: amava gelosamente la sua professione, questo sì, tanto è vero che dedicava anima e corpo all'azienda e i Franceschi lo stimavano molto compensandolo con fiducia e gratitudine. Talenti è stato uno fra i primissimi fondatori del consorzio e il suo impegno per valorizzarlo fu davvero rimarchevole: senza di lui non sarebbe decollato così bene. Era un uomo che esprimeva simpatia: amava il lavoro e la convivialità, allegro e disponibile con tutti senza fare differenze di ceto o di livello sociale. Ricordo gli ottimi pranzi alla trattoria Il Pozzo di Sant'Angelo, i tortellini a casa sua, preparati con cura da sua moglie. Era una gran festa quando ci s'incontrava, ma festa proprio!

Nell'aprile del 1967 nasce il Consorzio del Brunello di Montalcino di cui Piero è uno dei più entusiasti promotori e per il quale effettua incontri in mezza Italia per capire come e cosa fare da chi aveva già questa esperienza. Il primo presidente della neonata struttura è proprio il suo titolare Leopoldo Franceschi. Nello stesso anno le aziende agricole che denunciano la produzione di uva per ricavarne Brunello sono ventuno, per complessivi 1967 quintali, con una resa in vino di 2077 ettolitri. Secondo il sindaco Ilio Raffaelli "era cominciata

l'era dell'economia del Brunello". Con la promulgazione della Doc e la nascita del consorzio cresce la fama di Montalcino, che inizia ad attirare investitori anche da altre regioni.

Arrivano le nuove aziende

DI PIERO TALENTI

Venire qui non costava niente e tutti quelli che avevano soldi da investire avevano fiutato che il Brunello poteva essere un buon affare. Il primo ad arrivare nel 1970 fu Altesino da cui poi nacque Caparzo a cui diedi i primi vini per iniziare a farsi conoscere sul mercato. Poi fu la volta di Roberto Bellini, poi di Soldera, Sergio Rossi de La Gerla, e di tanti altri ancora. Altesino prima maniera, cioè comprensiva di Caparzo, circa 180 ettari, credo che l'abbiano pagata 100 milioni. Campogiovanni, che inizialmente erano 106 ettari, nel 1974/1975 valeva 210 milioni e aveva la possibilità di arrivare a produrre anche 100 q.li di olio e 2 ettari di vigneto a Brunello. Il mio titolare non la volle comprare, nonostante io avessi trovato un acquirente che per il nostro podere La Casaccia ci avrebbe dato 150 milioni, quindi con 60 milioni avremmo comprato una bellissima azienda. Allora telefonai a Giacomo Tachis, che avevo conosciuto anni prima, che venne insieme a uno di Prato. In tre giorni girammo mezza Montalcino ma non trovarono nulla di interessante per loro.

Nel 1971 a Montalcino ormai gli ettari a vigneto sono 146, cioè più del doppio dell'anno precedente. Alla fine del decennio, con un sensazionale investimento dei fratelli John ed Henry Mariani, finanzieri italo-americani, importatori di vino e creatori del fenomeno Lambrusco negli Stati Uniti, arriva a Montalcino il colosso Banfi. Per cominciare comprano solo 1800 ettari nella zona sud occidentale del territorio di Montalcino, che successivamente diventeranno 2.830, costruiscono una cantina megagalattica e restaurano il castello di



TRA AMICI. Piero Talenti ha sempre usato la trattoria Il Pozzo di Sant'Angelo come una *dépendance* dell'azienda per ospitare amici e clienti. Nella foto, alla sinistra di Piero, Sasaki Hitoshi, importatore del Poggione in Giappone; seduto di fronte, Fabrizio Bindocci. In piedi Paolo Cecchini, ragioniere "anziano" della ditta.

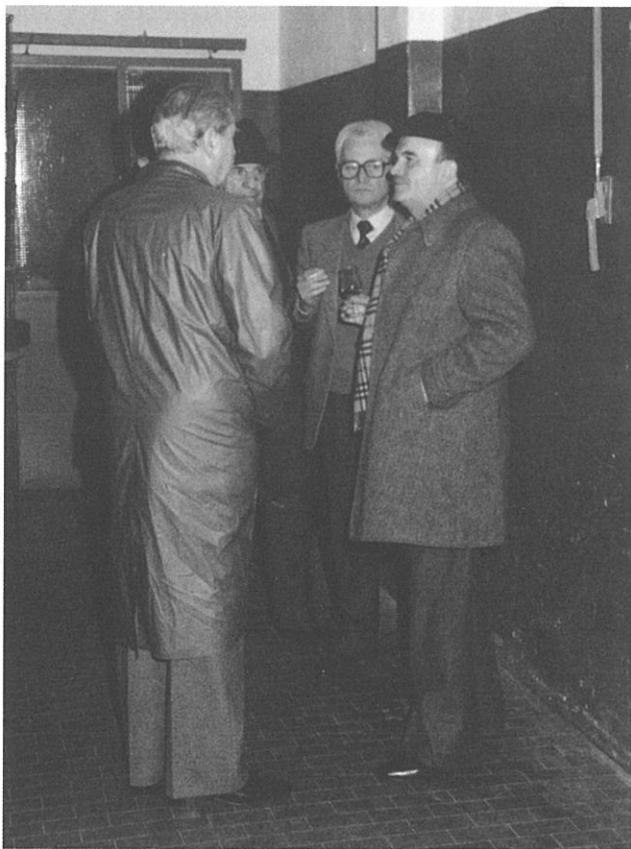
Poggio alle Mura. I lavori dureranno anni e richiederanno investimenti per circa 200 miliardi di lire. Tra la gente e le neonate piccole aziende, serpeggia un po' di preoccupazione e di diffidenza. Ma la cosa che più turba è che mentre il Brunello si sta affermando sempre più e sta permettendo un benessere sempre più diffuso, ci sia chi parla di Moscato, una produzione del tutto marginale a Montalcino. Insomma è il futuro stesso del Brunello ad essere messo in discussione. È la voce di Piero stessa a raccontare.

Moscadello o Brunello?

DI PIERO TALENTI

L'unica azienda che non abbiamo accolto tanto bene era la Banfi perché all'inizio il Brunello gli interessava poco. Con Rivella infatti ebbi una discussione durante un consiglio comunale allargato alla cittadinanza perché sostenne che noi dovevamo spiantare tutti i vigneti di Brunello in quanto il futuro di Montalcino sarebbe stato il Moscadello. Banfi da parte sua si sarebbe impegnata a ritirare e acquistare le uve dalle aziende. Io non ero per niente d'accordo e lo dissi "Lei Rivella continui pure a piantare moscato se ci crede così tanto, io vado avanti con il Brunello. In futuro vedremo chi ha ragione". E così Banfi impiantò 350 ettari a Moscadello, oltretutto con sistemi di allevamento che non permettevano alle uve di vedere il sole. L'idea era di vendere in America questo vino dolce e frizzante cercando di ottenere lo stesso successo che avevano avuto col Lambrusco. Invece gli rimase tutto sul groppone e dovettero reinnestare tutti i vigneti.

Piero procede con professionalità nella selezione massale del sangiovese di Montalcino. Questa attività successivamente si allarga anche al canaiolo e al colorino, entrambe uve di cui aveva imparato ad apprezzare le qualità. Della sua scelta si parla molto ma poi la miglior



CON EZIO RIVELLA. Nel marzo 1985 a Montalcino si svolse una tornata dell'Accademia della Vite e del Vino. In quell'occasione fu effettuata una visita nella cantina del Poggione. Nella foto, Piero Talenti ed Ezio Rivella di Banfi.

riprova è il vino del Poggione, caldo e potente, che anche nelle annate meno felici dà risultati di tutto rispetto. La voce corre e siccome di buoni sangiovese ce ne sono abbastanza pochi in giro e la richiesta di barbatelle è in aumento costante, uno dei più grandi vivaisti italiani, la cooperativa di Rauscedo, bussava alla porta dell'azienda.

La collaborazione con Rauscedo

DI PIERO TALENTI

Negli anni 1968-1970 ho iniziato a collaborare con i Vivai Cooperativi di Rauscedo, che erano venuti a sapere di questo sangiovese un po' particolare e mi chiesero di inviargli delle marze. Da allora gli fornisco 200 quintali di marze all'anno con cui hanno fatto milioni e milioni di barbatelle che ora sono sparse in tutto il mondo, anche in Australia e California. Da questo mio sangiovese hanno poi selezionato il VCR 5 e VCR 6. Nel 1963 e 1964 ho fatto le selezioni massali di colorino e canaiolo a raspo rosso. Mi avevano dato del pazzo in questi anni perché avevo messo del canaiolo nel sangiovese... È molto differente da quello a raspo verde infatti dal punto di vista organolettico è decisamente interessante, con tannini morbidi e dolci. Secondo loro non meritava attenzione ma c'è canaiolo e canaiolo...

Piero Talenti poi decide di sperimentare qualcosa di diverso dal sangiovese. In quel periodo i Super Tuscans muovevano i primi passi e il Sassicaia aveva già iniziato da qualche tempo la sua corsa. Non è molto convinto ma vuole provare. Lui ha sempre pensato che Montalcino avesse un legame particolare con il sangiovese, mentre altre uve andavano bene "in quei terreni dove non avevano la fortuna di avere San Brunello". È il 1974 quando viene piantato un ettaro e mezzo di cabernet nel podere Ferrarino. È un po' più in alto e quindi

più fresco rispetto agli altri poderi più in basso della proprietà. La scelta della varietà si deve all'amicizia con Tachis che già lavora a Bolgheri dagli Incisa: quando si trovano a Firenze gli fa assaggiare i vini che vanno per la maggiore in quel momento.

Piero però si pente quasi subito. Fa una prova con il 1977, mentre nel 1978 una parte delle uve viene vinificata, l'altra è venduta ad aziende toscane che sono molto interessate ad acquistarla. Solo il 1977 è imbottigliato e la bottiglia che ho avuto il piacere di assaggiare agli inizi degli anni Novanta era davvero importante. Piero ne regala alcune bottiglie a Gino Veronelli che era andato a visitare l'azienda su segnalazione di Claudio Basla di Altesino. Il cabernet poi non è mai più stato imbottigliato e le uve per anni sono andate a rimpolpare i vini del Chianti Classico, poi i vini di fantasia a Montalcino e altri ancora, finché dal 1995 trovano destinazione nel San Leopoldo, un ottimo IGT Rosso di Toscana del Poggione.

Un uomo lungimirante

DI EDOARDO VIRANO

Il periodo tra gli anni Sessanta e Settanta, in cui vi fu il passaggio dalla mezzadria alla conduzione diretta, fu molto difficile anche perché i direttori delle aziende non erano preparati a gestire il grosso cambiamento che comportava, oltre ai problemi organizzativi della gestione diretta, la quadratura dei conti. Talenti ha operato con lungimiranza e dinamismo sviluppando progressivamente l'attività del Poggione e portandola a livelli qualitativi di assoluta eccellenza. La sua esperienza è stata preziosa anche nella gestione del Consorzio negli anni del suo sviluppo e nella predisposizione dei vari disciplinari.

Per il Brunello la fine degli anni Settanta coincide con un passaggio importante della sua storia. Dal marzo 1971 il Consorzio di



NATALE IN FAMIGLIA. Piero con accanto suo figlio Roberto e suo nipote Riccardo dopo la cena della vigilia di Natale 1985.

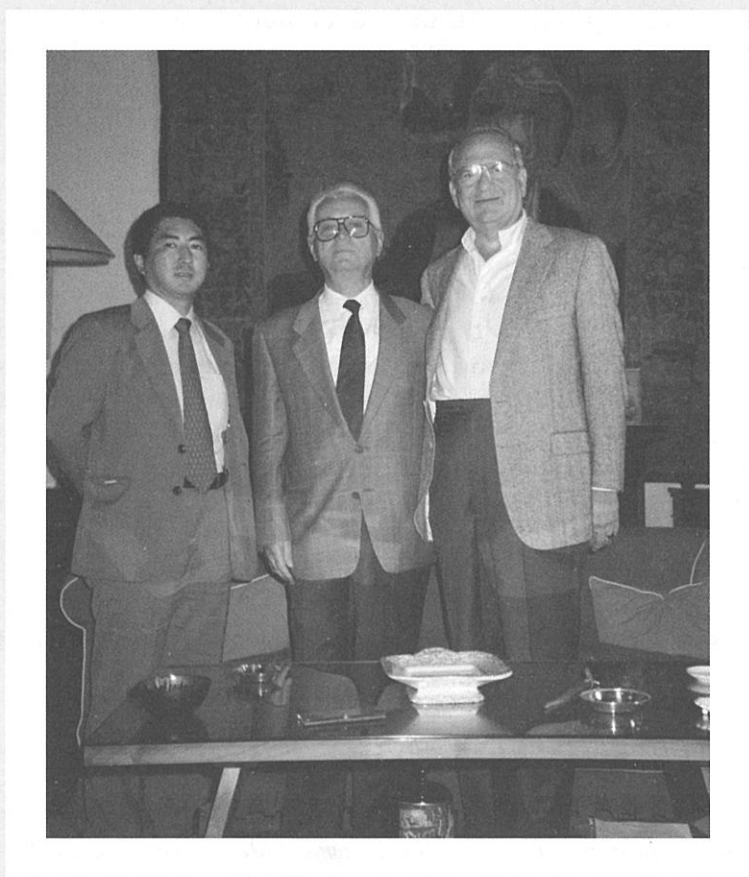
tutela aveva approntato tutta la documentazione necessaria per ottenere la Docg, riconoscimento di cui nessun vino italiano si era potuto fregiare fino a quel momento. L'iter, molto più lungo e complesso del previsto, si sblocca definitivamente nove anni più tardi con la pubblicazione, nel novembre 1980, dell'apposito decreto. Le aziende in quegli anni sono aumentate di numero e il Brunello diventa un vino sempre più quotato. Anche la Docg, considerato il livello più alto del nostro sistema delle denominazioni, contribuisce alla sua popolarità sia in Italia che all'estero. Questa fama concorre a far lievitare la richiesta di Brunello in molti paesi e un numero sempre maggiore di importatori viene a Montalcino per intessere nuovi rapporti commerciali. Il Poggione, da tempo considerata un'azienda di punta, ha dei vini che godono di un'ottima fama e ha il necessario numero di bottiglie per affrontare i mercati esteri.

Il rapporto con la Paterno Imports, che ancora oggi continua, nasce allora. Da tempo non è più solo uno scambio mercantile, freddo e asettico, ora è diventato di amichevole collaborazione commerciale. Un cambiamento avvenuto negli anni grazie anche a Tony Terlato che spesso, oltre ai collaboratori, portava nei suoi viaggi a Montalcino anche la sua famiglia.

Vorrei importare i vostri vini in America

DI ANTHONY TERLATO

Ho conosciuto Pierluigi Talenti nel 1978. All'epoca stavo cercando un Brunello da importare negli Usa. Insieme a Mario Cortesio, un maestro assaggiatore che lavorava con noi a Greve in Chianti, andammo a Montalcino e in cinque ristoranti diversi ordinammo qualcosa come 8/10 bottiglie di Brunello. Alle cinque del pomeriggio avevamo fatto la nostra scelta: Il Poggione. Sapevo dove viveva Leopoldo Franceschi a Sant'Angelo in Colle. Quando arrivammo di



CON LEE IACocca. *Piero Talenti riceve Lee Iacocca e un suo collaboratore nel salotto di Villa Franceschi a Sant'Angelo. Il manager automobilistico americano di origine italiana possedeva un casale in provincia di Grosseto e aveva chiesto al Poggione di imbottigliare delle partite di Brunello e Rosso di Montalcino con l'etichetta Villa Nicola. I vini venivano poi utilizzati in occasione dei meeting della Chrysler.*

fronte a casa sua era quasi buio e stava iniziando a piovere forte. Suonai il campanello e un signore elegante dall'aspetto distinto apparve nel vano della porta, era Pierluigi. Io dissi brevemente, anche perché pioveva, "Mi chiamo Anthony Terlato. Vorrei importare i vostri vini negli Stati Uniti". Lui rispose immediatamente che non avevano interesse per gli Stati Uniti. Rimasi scioccato. Ma una voce che proveniva dall'interno della stanza chiese: "Chi è, Piero?" E Piero rispose "Qualcuno dall'America" e la voce "Fallo entrare, sta piovendo". E così entrammo. Piero ci condusse in una stanza dove, se la memoria non mi inganna, stava seduto, in quella che mi sembrò una sedia a rotelle, un signore con una coperta sulle ginocchia. Era il vecchio Leopoldo, che morì l'anno dopo, nel 1979. Ci chiese se avevamo mangiato e ci invitò a sederci. Noi eravamo stati in cinque ristoranti e avevamo pranzato per cinque volte, ma io risposi che non avevamo ancora pranzato. Ci fece portare prosciutto, pecorino, pane e una bottiglia di vino e restammo lì a conversare di politica, vino, arte, musica per due ore fino a quando Franceschi disse a Piero "Lascia che questo giovane porti qualcuno dei nostri vini negli Stati Uniti, è stato qui due ore e non mi ha mai chiesto il prezzo". Quando strinsi la mano a Piero lui aveva un particolare sorriso, fu l'inizio di un'amicizia e di un rispetto reciproco che doveva durare fino alla sua morte. Ho invitato molte volte Piero negli Stati Uniti, lui rispondeva sempre di sì, ma poi per una ragione o per l'altra rimandava sempre e non è mai venuto.

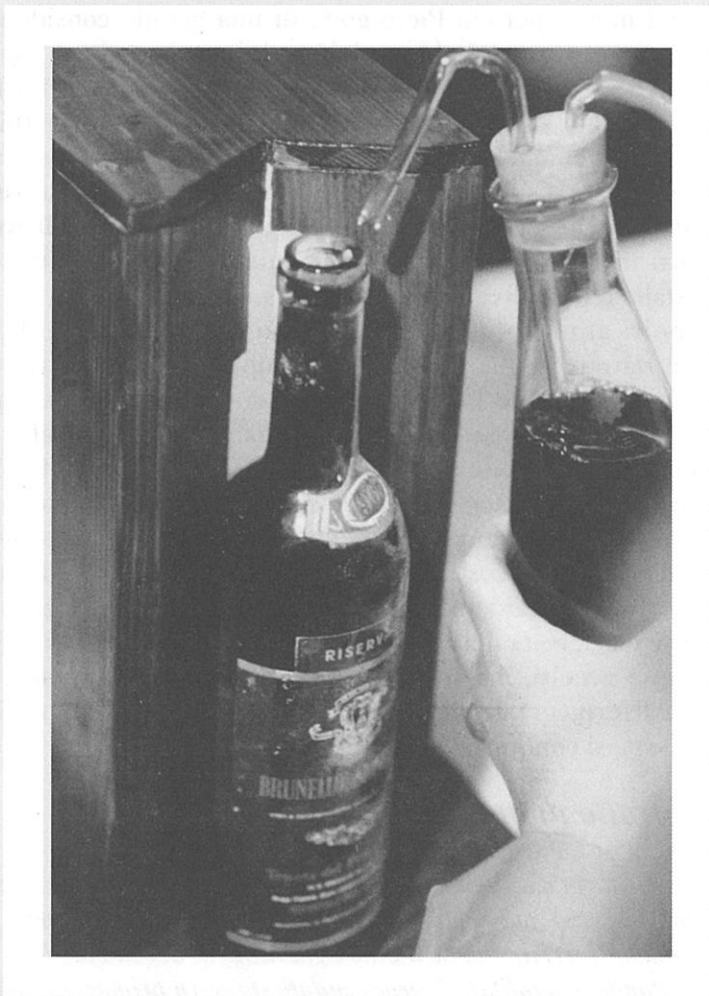
In questi anni le pubblicazioni estere che descrivono la nuova realtà del vino italiano e toscano sono assai rare, ma è un interesse che cresce di anno in anno e trova degli appassionati interpreti che si sobbarcano il compito di far conoscere le novità. Burton Anderson, giornalista americano da diversi anni trapiantato sulle colline in provincia di Arezzo e attento osservatore del vino italiano, in un suo

libro del 1980 intitolato *Vino*, racconta così l'incontro con Talenti e Il Poggione.

Un uomo fiero e franco

DI BURTON ANDERSON

Un'azienda leader nel campo dei vini di altissima qualità a un prezzo ragionevole è la Tenuta Il Poggione, di proprietà di Leopoldo Franceschi e condotta da Piero Talenti, uno dei più acuti e intelligenti della razza di quei non celebrati eroi che i toscani chiamano fattori. Talenti, romagnolo per nascita, è un uomo fiero e franco con una carnagione chiara che lo fa assomigliare più ad un austriaco che a un italiano. Ha opinioni precise su quale dovrebbe essere l'immagine del Brunello di Montalcino, che è alquanto distante da quello che è realmente. "Il Brunello dovrebbe essere accessibile alla gente a un prezzo giustificatamente alto, perché è veramente un grande vino", dichiara, "ma i grandi vini non dovrebbero essere riservati ai milionari". Il Poggione è una delle maggiori aziende dell'area di Montalcino e i suoi vini sono senza dubbio tra i migliori. Talenti sfida alcune delle tradizionali regole per fare il Brunello e lo fa in modo ammirevole. "Quattro anni in botte è troppo per qualsiasi vino", afferma, "e i cinque anni per la Riserva sono ridicoli. Io sono a favore di un anno in botte per le vendemmie non eccezionali e per due anni al massimo nelle grandi annate. Dopo il vino sviluppa meglio gli aromi e i profumi in bottiglia. E questo è riconosciuto in tutto il mondo nelle migliori zone vinicole, ma non convince i tradizionalisti. Alcuni di noi vogliono cambiare le regole della Doc diminuendo la permanenza in botte, ma sarà difficile che ci riusciamo. Ci accusano di cercare scorciatoie economiche. È un nonsenso. La mia opinione è che chi vuole può tenere il vino in legno per tutto il tempo che desidera. Perfetto. Ma quelli di noi con altre opinioni, idee legittimate da ampie ricerche, dovrebbero avere la possibilità di farlo".



LA RICOLMATURA. *Nel 1985 vengono ricolmate le vecchie bottiglie di Brunello Riserva del Poggione.*

Uno dei motivi per cui Piero gode di una grande considerazione tra i piccoli produttori di Montalcino, dei quali parecchi sono ex mezzadri che hanno comprato il podere e si sono messi a fare il Brunello, è il suo ruolo di consulente enologo, a titolo gratuito. In tanti vengono a chiedere consiglio a Sant'Angelo e lui non si tira mai indietro. È una consulenza globale che abbraccia campi abbastanza diversi, dalla tecnica di vinificazione o di invecchiamento all'acquisto delle botti oppure quale sia il modo migliore per ristrutturare le vecchie stalle e farle diventare una cantina.

Per molti anni, infatti, l'unico spazio disponibile nelle case coloniche riattate è questo, ma se non opportunamente trattato il rischio che il vino o le botti prendano odori pungenti è sempre in agguato. Piero, sempre prodigo di consigli, sostiene che "se a Montalcino la qualità del Brunello cresce, è meglio per loro ma è meglio per tutti". Volendo significare che più alta è la qualità media e migliore sarà l'immagine del Brunello. Tra questi piccoli produttori, Primo Pacenti aveva costruito un rapporto particolare con lui. Ex mezzadro, aveva instaurato con Piero un rapporto di amicizia sincera che poi si è conservata nel tempo. Montalcino d'altra parte i forestieri li ha sempre accolti, ma senza grandi entusiasmi. Integrarsi non è facile ma Piero, grazie al suo carattere e alla sua disponibilità disinteressata, si conquista questo diritto.

Il controllo di qualità

DI SHELDON E PAULINE WASSERMAN

Il controllo della qualità al Poggione inizia con un'attenta selezione delle uve in vigna, poi c'è una seconda selezione quando il processo di vinificazione è terminato. Se il vino è giudicato al di sotto dei loro elevati standard qualitativi viene venduto sfuso. In primavera, dopo la fermentazione, Talenti fa una seconda selezione e decide quale

*diventerà Brunello e quale sarà venduto come Rosso di Montalcino.
Il Rosso di Montalcino del Poggione è per noi il migliore della zona.
Nel 1982 eccezionalmente ne hanno prodotto 5000 casse.
Talenti non crede nella lunga permanenza in legno del vino e per
quanto ne sappiamo non ha mai fatto un Brunello che fosse meno che
buono. Anche in un'annata difficile come il 1976 è riuscito a dare un
buon prodotto grazie a una selezione accurata e a un occhio attento
alla qualità.*

IL MAESTRO

Per Piero si avvicina il momento della pensione, ma al sostituto ci ha già pensato. Fabrizio Bindocci da tempo lo affianca nel lavoro di tutti i giorni. Sono giornate lunghe che iniziano al mattino presto e finiscono la sera molto tardi. È un lungo periodo di apprendimento, un confronto con i problemi e le complessità di una grande azienda che nessuna scuola potrà mai insegnare. E Talenti è un maestro molto particolare.

A scuola da Piero

DI FABRIZIO BINDOCCI

Spesso bonariamente mi diceva: “la tua esperienza è ancora piccola; io ho bisogno di te perché sei giovane e lavori, tu hai bisogno di me perché sono vecchio e ho molta esperienza”. È stato un rapporto diverso che con un padre, però per tanti versi è stato un datore di lavoro, un amico e anche un padre. Con lui parlavo di tutto, anche di cose personali, con quella familiarità che nasce dalla conoscenza sin da bambino, dalla frequentazione da adulto e dal fatto di lavorare



IL FUTURO E LA PASSIONE. Piero nel salone della villa insieme a suo nipote Riccardo alle prese con un bicchiere di Brunello del Poggione. Riccardo ha ereditato dal nonno la passione per la campagna e per il vino.

gomito a gomito per dodici ore al giorno. Anche perché se con un figlio si ha qualche titubanza nel parlare di certi argomenti, quando uno non lo è, è più facile affrontare le questioni nel modo giusto. Per quanto riguarda l'azienda mi diceva sempre: "se c'è un problema non aspettare che si incancrenisca, non aver paura a tirarlo fuori, all'inizio può essere una cosa da nulla, poi si può ingrandire e creare problemi. Lo risolviamo insieme". In questo senso è stato un grande maestro perché ti trasmetteva la sua esperienza continuamente, senza paura che ciò avrebbe aumentato la mia autonomia.

Il suo primo pensiero, riflettendo sul dopo, era di tornare in Romagna dove aveva i suoi parenti e che era "un altro mondo rispetto alla Toscana". Ma questo proposito dura lo spazio di un mattino. Ormai le sue radici sono piantate in profondità a Sant'Angelo e per di più suo figlio Roberto si è sposato e ha il suo studio medico a Montalcino e anche suo nipote Riccardo è nato e vissuto qui. Perché tornare a Santa Sofia?

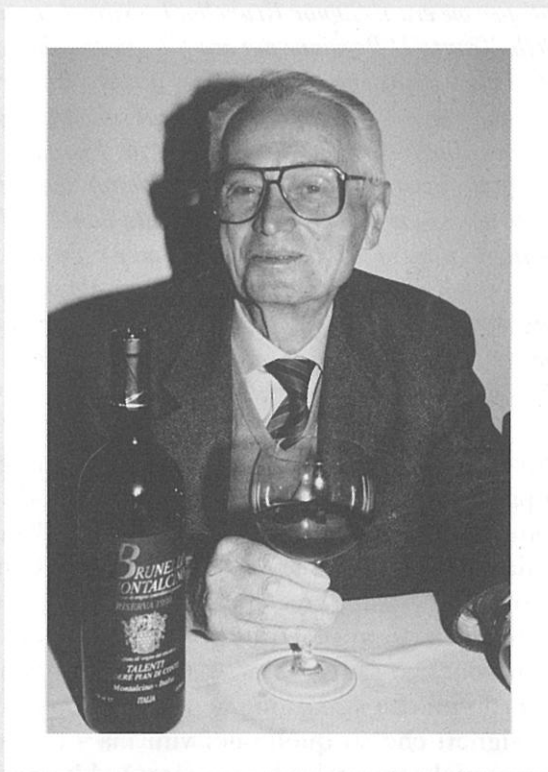
Allora Piero tira fuori dal cassetto un suo vecchio sogno, mai dimenticato, di avere una propria azienda. Prima ne parla con il vecchio Leopoldo e poi anche con i figli di lui, Clemente e Roberto. I Franceschi come riconoscimento per l'onestà, per l'attaccamento alla famiglia e per la capacità dimostrata nel valorizzare l'azienda in tanti anni, invece della liquidazione gli fanno acquistare Pian di Conte, un vecchio podere del Poggione. È il 1980. Piero Talenti non pensa più di tornare in Romagna, va in pensione ma rimane a lavorare al Poggione come consulente. Il sogno di una vita, grazie ai Franceschi, si è realizzato. Il Podere viene poi ampliato con l'acquisto di altri terreni confinanti. Piero con il tempo ristruttura i vecchi casali, pianta i vigneti, crea una piccola ma funzionale cantina e ricava una bella casa per suo figlio Roberto. Ora anche Piero è diventato un produttore di Brunello.

Il tocco di Re Mida

DI JAMES SUCKLING

Talenti sembra avere il tocco del Re Mida per il Brunello. Oltre alla produzione del Poggione, che la gente del posto considera come uno dei migliori Brunello, Talenti si occupa di Pian di Conte. "I grandi produttori fanno grandi vini in vendemmie povere" dice Talenti "io in realtà non ho il tocco di Mida, basta avere passione e onestà per fare dei buoni vini." Se prendiamo in considerazione la prima vendemmia del 1981 come indicazione per i vini futuri, da Pian di Conte presto uscirà un grande Brunello. È profondo, concentrato ma anche elegante. È un Brunello classico fatto con metodi moderni, Talenti infatti è convinto che una selezione severa nei vigneti e in cantina sia essenziale per fare il miglior vino possibile. Tutti i più importanti produttori insistono su questo principio. Scartano le uve mediocri durante la vendemmia o scartano il vino dopo l'ultimo assaggio, anche dopo anni di invecchiamento in botte. "Talvolta solo il 30 o il 35% del nostro vino viene trasformato in Brunello - dice Talenti - il resto è venduto sfuso come vino da tavola."

In quegli anni di boom del Brunello ha sempre sostenuto che "era importante crescere ma in modo graduale": Fare Brunello certo, ma destinare una parte a Rosso di Montalcino per assicurare liquidità all'azienda mentre l'altro completa il suo canonico ciclo di invecchiamento, così quando è pronto non ci sono numeri tali da provocare scompensi tra domanda e offerta. Uno sviluppo che secondo lui deve avvenire utilizzando solo i terreni migliori e più vocati, evitando le giaciture più adatte al grano che non al sangiovese, in modo da assicurare le condizioni basilari per ottenere produzioni di qualità.



IL SUO VINO. Piero Talenti con il suo Brunello di Montalcino Riserva 1990 Pian di Conte. Il vino di Piero diventò immediatamente molto famoso e apprezzato per le sue caratteristiche di pulizia e di struttura.

PIERLUIGI TALENTI

Sapeva dare del tu al sangiovese

DI PIERO SELVAGGIO

Piero Talenti per me era il Signor Brunello. Lo ricordo come “fattore” della Tenuta Il Poggione ma era più giusto chiamarlo “dottore”. Col vino Piero aveva un contatto diretto, era forse uno dei pochi che a buona ragione sapeva dare del tu al sangiovese grosso anche in annate difficili come il 1972 o '74 o '76. Piero era sicuro che 4 o 5 anni in botte fossero un'esagerazione. Il dottor Talenti lo avrebbe voluto tenere 1 o 2 anni, basandosi sulla bontà dell'annata, il resto in bottiglia dove si sviluppano gli aromi e i sentori. Era un combattente e i tempi gli daranno ragione! Sono stato fra i primi tifosi di Pian di Conte e del Poggione, come ho sempre avuto la predilezione per i vini degli amici, caldi, sinceri, ben fatti, memorabili.

Queste posizioni critiche gli creano non pochi nemici tra chi non aveva terreni particolarmente vocati ma aveva voglia di crescere. Un altro punto su cui Piero è solito soffermarsi è l'importanza di mantenere inalterate le caratteristiche del Brunello. Critica i vivaisti che forniscono cloni di sangiovese di Romagna di scarsa qualità, responsabili di un certo appiattimento dei caratteri. “Non è un Brunello ma un generico sangiovese” è solito dire quando gli capita di assaggiare certi vini. La situazione generale è molto migliorata sia sul fronte dei vigneti che su quello dei vini ma - lamenta Piero - il controllo del materiale vegetale da piantare è abbastanza scarso. In sostanza - dice - la sperimentazione è sempre stata carente perché le esperienze in questo campo delle singole aziende non si possono generalizzare in quanto le condizioni, climatiche e pedologiche, di altitudine e di tipo di terreno, solo in parte coincidono con le quattro diverse zone in cui si è soliti dividere il terroir di Montalcino.

Un talento per il Brunello

DI DAVID GLEAVE

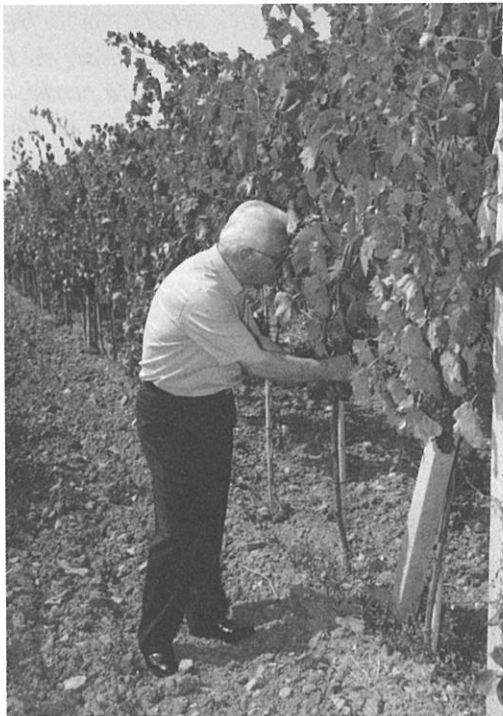
Talenti, che rappresenta "the honourable side of Montalcino", racconta che vorrebbe fare "un vino morbido, con un frutto migliore". Per questo la maggioranza sta iniziando a pensare che bisogna lasciare il vino più in bottiglia che in legno. Ma perché, ora che ha la sua azienda Pian di Conte, continua a occuparsi del Poggione? Per un uomo in età pensionabile Talenti ha un'incredibile energia e dopo essersi occupato di un'azienda di 600 ettari, forse occuparsi solo di Pian di Conte non è sufficiente. Ma ha nella voce un orgoglio speciale quando parla di Pian di Conte. È fondamentale per il futuro di Montalcino che la filosofia di Talenti, il suo modo di vedere le cose, resti vivo tra chi fa il vino, altrimenti Montalcino rischia di diventare una zona satellite del Chianti, dove si producono vini a prezzi altissimi e di qualità discutibile.

Pian di Conte dalla decina di ettari iniziali amplia la propria superficie sino a diventare una bella azienda di quaranta ettari, dei quali venti sono occupati dai vigneti, quattro dagli oliveti e la parte restante da frutteto, bosco e seminativo. Il sangiovese, "quello di Piero" con quindici ettari è una presenza significativa ma anche gli altri cinque sono impiantati con le sue selezioni massali di colorino e canaiolo oltre a piccole percentuali di syrah, cabernet e merlot. Piero non fa nulla di particolare per pubblicizzare la sua azienda ma, grazie alla sua notorietà e alla reputazione dei suoi vini, aumenta progressivamente il numero di paesi dove esporta la sua produzione.

Non ero abituato a bere vino

DI SASAKI HITOSHI

Conobbi il vino di Talenti nell'autunno del 1988 perché era uno dei



LA CURA DELLA VIGNA. Piero ha sempre avuto molte attenzioni per i vigneti. Sin dal suo arrivo a Sant'Angelo cercava il sangiovese in tutto il comune di Montalcino, ovunque ci fosse un vecchio vigneto. Un'attenzione che non è mai cessata e che ha permesso la nascita di una selezione oggi diffusa in tutto il mondo dai Vivai di Rauscedo.

Brunello proposti dai sommeliers dell'Enoteca Pinchiorri. Mi piacque subito anche se non conoscevo l'etichetta Pian di Conte. Così, tornato in albergo, chiamai Talenti per comunicargli che volevo acquistare il suo vino per il mercato giapponese. A mezzogiorno del giorno successivo arrivai a Sant'Angelo in Colle con l'auto a noleggio e Talenti mi invitò a pranzo nella trattoria Il Pozzo. Appena seduti mi disse che il suo 1983 era finito. Mi fece assaggiare il 1984, ma non era molto interessante come tutti i vini toscani della stessa annata. Poi confessai a Talenti che nonostante io fossi un compratore di vini, ero e sono tuttora, anche dopo 23 anni di attività, astemio come mio padre, al quale bastava solo un mezzo bicchiere di birra per diventare rosso e un po' brillo. A quel punto Talenti mi guardò imbarazzato perché aveva notato che il vino stava iniziando a fare effetto sulla mia faccia. La mia risposta fu che non ero abituato a bere alcol. Così Talenti, per mettermi a mio agio, disse che a tavola si può bere vino tranquillamente e che se mi fossi sentito male, avrebbe chiamato subito Roberto, suo figlio medico. Così, dal quel momento in poi, e anche gli anni successivi, alla fine di ogni nostro pranzo Roberto faceva un salto da me per vedere come stavo.

Nella sua vita non si è mai risparmiato. Le lunghe giornate di lavoro si alternano all'amore per la buona tavola di cui da sempre è un appassionato frequentatore. Piero è anche un grande fumatore e nonostante le affettuose raccomandazioni di suo figlio Roberto, non c'è una foto che non lo ritragga con una sigaretta in mano. È una debolezza molto comune agli uomini della sua generazione. Non ha mai avuto particolari problemi di salute. Sopporta bene la fatica e per molti anni non è mai andato in ferie. Ma anche il fisico più robusto ha dei limiti che non si possono valicare. Nel 1993 un infarto mette a rischio la sua vita. Si salva per puro miracolo e soprattutto grazie

all'immediato intervento di Roberto. È come un fulmine a ciel sereno. Anche in quell'occasione tragica l'attaccamento dei Franceschi a Piero Talenti viene dimostrato ancora una volta di più, Clemente e Roberto si alternano al suo capezzale continuamente. La degenza sarà molto lunga e la ripresa molto lenta. Piero la sua malattia non l'ha mai accettata e lui a questa storia del pezzettino di cuore che ancora funziona non ci crede proprio. L'unica sua vera cura è il riposo e un regime alimentare controllato. Insomma, addio stravizi, di qualsiasi genere.

Il Poggione

DI N. K. YONG

Talenti aveva risposto con gentilezza al mio fax, dicendo che sarebbe stato un piacere oltre che un onore farci da guida. Come scoprimmo subito, il nome Talenti aveva un qualcosa di magico a Montalcino, il calore e la generosa ospitalità con cui venivamo accolti nelle cantine è uno dei miei ricordi più belli. Al Poggione Talenti ci trattò con tutti i riguardi e visto che non parlavamo italiano coinvolse come interprete lo scrittore Giuseppe M. Sesti, che parlava un ottimo inglese. E già questo ci diede la misura della sua attenzione verso di noi. Piccolo e meticolosamente vestito, Talenti aveva un'aria seria ma dietro gli occhiali, specie a pranzo in una piccola trattoria, scorgevo uno sguardo acuto e ridente. Il dottore lo aveva messo a dieta stretta, ma evidentemente non aveva nessuna intenzione di farla e continuava a ordinare un piatto dietro l'altro, ansioso di farci provare le specialità locali. "Sua moglie non c'è", fu il divertito commento di Giuseppe, l'interprete.

La verve polemica di Piero non si attenua nonostante i suoi malanni fisici che, tra le altre cose, prevedono una vita tranquilla e il



PIAN DI CONTE. *Il Podere Pian di Conte - Talenti è situato in prossimità dell'abitato di Sant'Angelo in Colle a 380 metri s.l.m. Il sogno di Piero è sempre stato quello di avere una propria azienda e grazie ai Franceschi ha potuto realizzarlo nel 1980, quando è andato in pensione. L'azienda, che ha 20 ettari di vigneto, è stata ereditata da Riccardo Talenti, che si avvale della collaborazione del noto agronomo ed enologo toscano Carlo Ferrini.*

più possibile serena. Ma non è proprio nel suo modo di essere. Negli anni Novanta il fenomeno Brunello esplose prepotentemente. Il numero delle aziende in attività cresce a vista d'occhio, dalle oltre 100 di metà degli Ottanta si raddoppia nell'arco di pochi anni. Ciò favorisce l'ampliamento della superficie vitata, il che, secondo il giudizio di Piero, non è un pericolo, a patto di selezionare sempre di più. Per lui più ettari significa poter fare una cernita migliore, e non un'opportunità di aumentare solo bottiglie e ha ben chiaro che quando c'è una "domanda così forte - mi disse una volta - si può vendere qualsiasi cosa, basta che ci sia scritto Brunello, con il rischio di rovinarci la reputazione". Parole dette con la solita sincerità e schiettezza, che sono i tratti salienti del suo carattere. "Gli unici peccati che Piero non sconterà mai - mi diceva la moglie Carla - sono la falsità e l'ipocrisia, e aggiungeva - con tipico buon senso femminile - che nella vita ogni tanto un po' di falsità serve".

Un uomo di grandi passioni e grandi convinzioni

DI DONATELLA CINELLI COLOMBINI

Piero Talenti aveva un atteggiamento positivo nei confronti della realtà molto più di quanto generalmente abbiano i toscani.

Probabilmente è una caratteristica che gli derivava dal suo essere profondamente romagnolo. Infatti era più propenso al fare che non al dire e questo modo di essere è tipico della gente di quella regione. Era un uomo sanguigno, di grandi passioni e di grandi convinzioni, che faceva le sue battaglie nel consorzio con grande energia ma non perdeva mai la sua umanità. Io mi ricordo che anche trovandosi in posizione opposta, aveva delle capacità di dimostrare affetto in modo toccante. Come quella volta che mio fratello Stefano fu operato d'urgenza per un intervento molto grave e rischioso e i miei erano tutti in ospedale a Siena. Io la sera dopo partecipai a un'assemblea

del consorzio e me lo vidi venire incontro con uno slancio che da una persona con cui si è discusso piuttosto animatamente sino a un momento prima non ti aspetti. A noi toscani, ipercritici e razionali, sono aspetti che fanno impressione perché non siamo abituati a vivere le nostre emozioni in modo così diretto.

Ma il rigore morale di Piero è fuori discussione, tanto da pretendere che il Consorzio del Brunello richiami ufficialmente la Commissione di degustazione della Camera di Commercio di Siena a una maggiore severità. Piero, che ha mantenuto l'incarico di presidente della commissione di assaggio, ha colto che il Brunello, per come lo aveva conosciuto, sta cambiando. Ne parla spesso con un altro grande vecchio del mondo del vino toscano, Giulio Gambelli. Entrambi avvertono che i caratteri del sangiovese, così come loro lo avevano sempre conosciuto, si stanno imbastardendo di sentori estranei o quantomeno anomali. L'ingresso di nuove aziende legate solo al business e meno al territorio ha finito col turbare un equilibrio faticosamente raggiunto.

Non sarebbe stata una passeggiata

DI STEFANO CAMPATELLI

Ho conosciuto Piero Talenti nel 1983. All'epoca veniva a Siena ogni mercoledì, giorno di mercato, e passava tutta la mattinata in città, per poi andare a pranzo al ristorante Mugolone insieme ad altri fattori della provincia di Siena. Talvolta capitava di unirmi a loro e passare alcune ore in piacevole compagnia. Ho detto "alcune ore" non a caso perché in effetti non si trattava di un pranzo veloce per poi tornare alle aziende, era un pranzo vero e proprio dall'antipasto al dolce, che non finiva mai prima delle 15-15,30 del pomeriggio. Mi sentivo bene con Piero e con gli altri, molti conoscevano mio padre -



LA SUA AZIENDA. *L'ingresso della vecchia cantina di invecchiamento del podere Pian di Conte con la torre adattata a ufficio aziendale.*

anch'egli fattore - e con loro ero in sintonia, perché avevo sempre vissuto e vivevo le loro medesime realtà. Molti sono stati i momenti che ho vissuto insieme a Piero Talenti da quando, nel 1990, sono approdato al Consorzio del Vino Brunello di Montalcino: ricordo i tanti consigli di amministrazione (lui è stato componente fino al 1995), ricordo le discussioni che lo coinvolgevano con quel suo modo sanguigno e deciso. Un momento, ricordo con molto piacere e in maniera molto nitida: era il mese di gennaio del 1990 e io lavoravo ancora all'Unione Agricoltori. Il Consiglio del Consorzio decise la mia assunzione e fu lui il primo a telefonarmi la mattina dopo per congratularsi. Mi disse che non sarebbe stata una passeggiata ma che se avevo voglia di impegnarmi Montalcino era il posto giusto, anche perché le potenzialità della zona erano in gran parte ancora inesprese. Oggi, riflettendo su quelle parole, posso affermare che aveva perfettamente ragione.

Anche all'epoca d'oro del Brunello, quando fare vino a Montalcino diventa glamour, si accendono i riflettori delle televisioni sul mondo del vino, esplode la voglia di campagna e di vita slow: mentre le guide distribuiscono bicchieri, stelle e quant'altro, Piero resta solidamente legato alla realtà di un mondo che nella terra è radicato e in essa si rispecchia. La guida Vini d'Italia 1988 del Gambero Rosso Slow Food, al suo esordio, scrive su di lui "Pierluigi Talenti, fattore, public relation man, in breve factotum dell'azienda, è considerato come una sorta di eminenza grigia del Brunello... Da quando è scoppiata la febbre del Brunello... dietro diverse etichette in realtà c'erano i vini del Poggione, acquistato in gran segreto, per avviare a qualche svista tecnica. Tutto ciò significa che il Brunello del Poggione è un prodotto onesto e costante e che Pierluigi Talenti indubbiamente sa il fatto suo".

Modesto nel raccontarsi e saldissimo nel suo mestiere

DI CARLO CAMBI

Si dice spesso che Montalcino debba tutto prima a Tancredi Biondi Santi, poi a Ezio Rivella che con la Banfi ha proiettato sui mercati del mondo il Brunello. Ma io di questo vino che sommamente amo ho un ricordo struggente, intenso, autentico, legato a un uomo che era modesto nel raccontarsi e saldissimo nel suo mestiere. Quest'uomo era Piero Talenti. A lui si deve il nuovo Brunello e forse arriva tardiva ma sacrosanta questa sua "celebrazione". Il nostro primo incontro fu (rammentarsi quanti anni fa è uno sforzo che la memoria non sa compiere) nella cantina de Il Poggione. Complice un amico montalcinese, fui introdotto ai misteri di Piero con un bicchiere che esplodeva di mora e di mammola. Piero attese il giudizio come se io fossi chissà chi e lui un pivello. In realtà è stato uno degli enologi più avvertiti e moderni, un grande di Montalcino. Faceva del vino un mezzo di comunicazione dei valori del territorio (e in questo stava la sua modernità) e allo stesso tempo era rispettoso delle potenzialità del sangiovese (e in questo risiedeva la sua avvedutezza). Un altro ricordo emerge dal bagaglio del tempo: una sera all'Osticcio quando venne insieme con Roberto (il dottore, il figliol suo) a raccontare della sua aziendina, di come intendeva fare un Brunello che gli assomigliasse, cioè amico di tutti e sobrio. Ci riuscì. E oggi quando degusto quel Brunello ritrovo il sorriso gentile di Piero e la sua rude forza di uomo dei campi, ma con una testa che pensava al futuro.

INTERMEZZO 2

Mi ero messo d'accordo con Piero che sarei passato alla fine di luglio in occasione di una mia visita a Montalcino. A giugno gli avevo fatto recapitare il numero 46 di *Ex Vinis* di Veronelli con una sua intervista intitolata "Il grande vecchio del Brunello", che avevamo realizzato nei mesi precedenti. Per telefono mi aveva già espresso la sua soddisfazione e avevamo rimandato ogni ulteriore commento a una mia visita. Come al solito mi aspettava nella piazza del paese dove all'ombra del Cassero si stava abbastanza freschi. A Sant'Angelo anche nell'estate più torrida spira sempre un po' di vento verso sera. Io parcheggiai la macchina accanto alla chiesa e lui mi venne incontro sorridendo. Era contento e si vedeva. Per lui quel servizio era stato molto più importante di quanto io potessi immaginare inizialmente.

Si era tolto qualche sassolino dalle scarpe e sentiva che la sua posizione era meno isolata. Non era un mistero il suo atteggiamento critico nei confronti di certi aspetti del nuovo corso del Brunello. Probabilmente l'intervista lo ripagava anche di qualche amarezza che

gli era toccato sopportare. Sapeva che qualcuno aveva accolto le sue parole con malcelata insofferenza mentre altri, pochi, non aspettavano altro. Il parere di Piero continuava ad avere un suo peso.

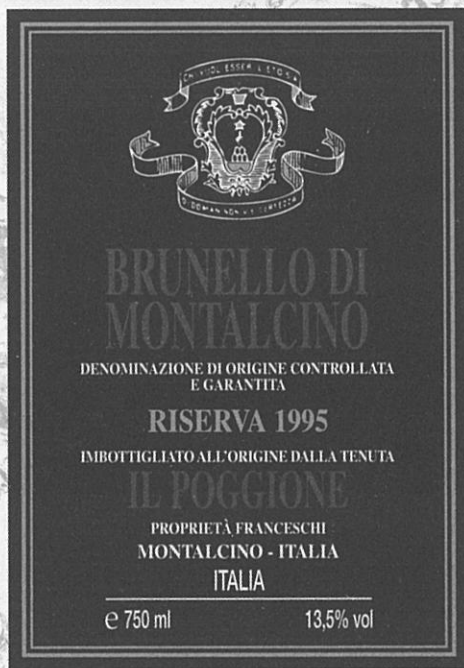
Ma la mia sortita a Sant'Angelo non era solo dovuta alle quattro chiacchiere, quanto a sapere come stava, e lui non stava affatto bene. Quando lo chiamavo per saperne di più, lui sminuiva e così io cercavo di parlarne solo con Fabrizio. Spesso ci telefonavamo la sera a casa e io mi facevo fare il resoconto degli ultimi controlli medici, ma specialmente nell'ultimo periodo, difficilmente erano notizie confortanti. La situazione non era per niente buona, perché era sempre più affaticato. E così cercavo di non arrivare in prossimità dell'ora di pranzo o di cena. Non volevo essere l'alibi per andare a mangiare fuori.

Per lui era finito il tempo dei crostini di caccia, dei gran piatti di pasta e dei bei tocchi sugosi di fiorentina annaffiati da Rosso e Brunello. Si doveva controllare e soprattutto mangiare poco, bere quasi niente e riposarsi. Una terapia molto difficile da seguire conoscendo Piero. Per cui le mie visite si erano un po' diradate, ma quella volta non riuscii proprio a rifiutare il consueto invito al Pozzo. Ora oltre al Poggione c'era da assaggiare anche Pian di Conte.

Senza nulla togliere al suo eccellente Brunello, sin dalla sua prima uscita il Talenti Rosso mi aveva proprio entusiasmato. Era la risposta di Piero ai vari vini di fantasia. Una sua personale interpretazione di un Super Tuscan ottenuto dalle sue selezioni di sangiovese, colorino e canaiolo a cui aveva aggiunto un "esotico" e trasgressivo tocco di syrah. È sempre stato un vino molto piacevole, fortemente profumato di frutta rossa matura e con l'unico difetto di andare giù troppo in fretta. Quella sera chiesi di pasteggiare proprio con quello.

Fabrizio era affettuosamente preoccupato per Piero e si vedeva.

MEDAGLIA D'ORO
XX BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI D'ITALIA



RICONOSCIMENTO. *Cartolina per la medaglia d'oro al XX Banco di assaggio di Torgiano ottenuta dal Brunello di Montalcino Riserva 1995 Il Poggione.*

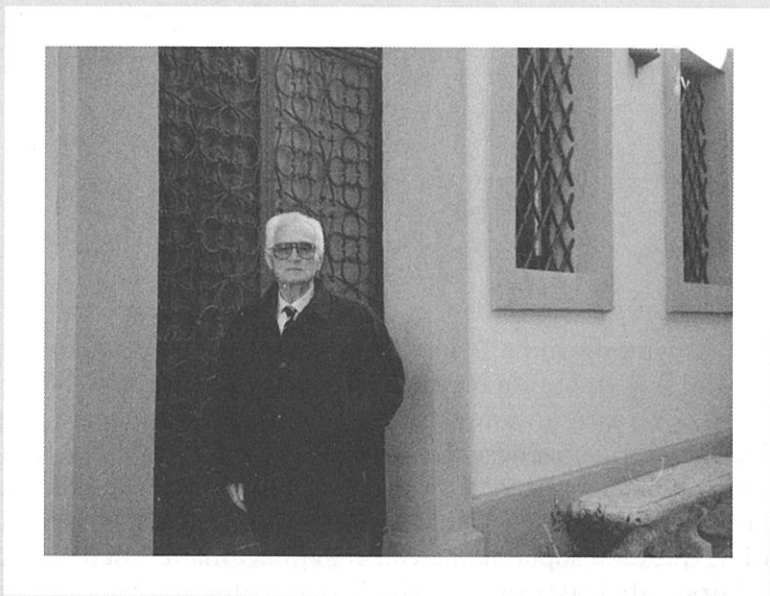
PIERLUIGI TALENTI

Cercava di convincerlo a mangiare e bere il meno possibile ma non era facile. Per qualche momento mi era venuto un vago senso di colpa per aver accettato l'invito. Poi però aveva preso il sopravvento il piacere di stare tutti assieme allegramente. Piero era contento e quella sera parlammo di Riccardo, suo nipote che stava frequentando l'Agrario e a cui aveva deciso di lasciare l'azienda. Era molto orgoglioso che suo nipote si stesse preparando a portare avanti ciò che lui aveva iniziato, assicurando continuità a Pian di Conte. Roberto, suo figlio ormai medico molto affermato, era completamente assorbito dai suoi pazienti.

La serata andò avanti piacevolmente, complice il fresco che entrava dalle finestre. Il Pozzo d'inverno non si può certo definire un posto caldo, ma almeno ha il vantaggio che d'estate si sta bene. Poi ci salutammo dandoci appuntamento a dopo la vendemmia e io tornai a dormire a Montalcino. Non potevo sapere che sarebbe stata l'ultima volta che ci saremmo visti.

L'ULTIMA VENDEMMIA

Piero Talenti ormai ha 74 anni e, nonostante la lunga permanenza in Toscana, ha mantenuto intatto il suo accento romagnolo. Ma se c'è qualcuno che non è un forestiero e non è considerato tale, è proprio lui. Nelle campagne senesi chi viene da fuori è sempre ben accolto, ma mai completamente accettato, perché il senso di appartenenza è quanto mai radicato. Lui però è diventato un “gatto” a tutti gli effetti. È questo il soprannome con cui i “beccamorti” di Montalcino o gli “orsi” di Castelnuovo dell'Abate chiamano la gente di Sant'Angelo in Colle. Piero aveva vissuto gran parte della sua vita in questa piccola frazione dove aveva cresciuto la sua famiglia, dove aveva la sua casa e la sua azienda. Nel piccolo paese tutti lo conoscono, lo rispettano e gli vogliono bene. Da quando si è ammalato, poi, sono tutti più gentili e affettuosi con lui. Ma quel maledetto infarto che sei anni prima gli aveva spezzato il fiato all'improvviso, aveva inciso troppo profondamente il suo cuore. Non basta avere uno spirito e una volontà d'acciaio. Ora è settembre, ci



L'INVERNO. Piero sull'ingresso della villa nel febbraio del 1999.

sono mille preparativi da fare, la vendemmia è alle porte, non si possono commettere errori.

Era il 9 settembre

DI CARLA TALENTI

Quella mattina si alzò prima del solito. Io stavo innaffiando il giardino e sentii la macchina che si metteva in moto e gli chiesi: “Come mai così presto?” “Oggi ne avrò cento da fare”, mi rispose e andò su perché quel giorno sarebbe arrivato Clemente Franceschi e avrebbero pranzato assieme. Dopo venne a casa ma si riposò poco e poi ripartì dicendo che avrebbe fatto presto perché alle cinque gli operai avrebbero smesso di lavorare. Andò da solo nella vigna a Pian di Conte per vedere l’uva a che punto era. Alle 18 me lo portarono a casa e capii subito che era molto grave. Roberto, mio figlio, arrivò in fretta ma ormai non rispondeva più alle cure.

Era il 9 settembre.

La notizia si spande in un baleno. “È morto il Talenti”. Fabrizio mi telefona la mattina dopo e con la voce continuamente rotta dal pianto mi racconta i particolari e i disperati tentativi di Roberto di salvare ancora una volta suo padre. Ma è un bravo medico e purtroppo capisce che ormai non c’è più niente da fare. Anch’io sono molto commosso e non lo nascondo.

Torna presto, posso andarmene da un momento all’altro

DI GIACOMO TACHIS

Avevo un grande affetto per Piero. L’ultima volta che l’incontrai fu proprio a Sant’Angelo un paio d’ore prima che l’infarto lo portasse via senza preavviso. Mi tenne compagnia alla trattoria Il Pozzo e s’interessò per farmi servire un piatto di arista velocemente, dato che

quel giorno avevo molti impegni. Mi portò una bottiglia di vino che produceva nel suo podere, un bellissimo podere che gli era stato ceduto dai Franceschi. Mi parlava sovente del suo Brunello. Era un ottimo vino ed esprimeva tutto il suo carattere positivo: a volte c'è proprio simpatia tra il vino e le persone che lo producono coltivando i propri vigneti. In quell'ultimo pomeriggio Piero esprese a sua moglie la gioia di avermi incontrato, poi dopo aver incontrato il signor Franceschi, andò per l'ultima volta nei vigneti. Mi ricordo la sua frase quando ci siamo salutati affettuosamente: "Ma quando ritorni per stare un po' insieme? Fallo presto perché io posso andarmene da un momento all'altro!". Piero mi manca molto. Era un vero e caro amico.

Il giorno del funerale le macchine sono parcheggiate sin quasi al bivio della provinciale. Bisogna salire a piedi lungo tutti i tornanti che portano su in paese. La chiesa è stracolma e non basta per accogliere tutti ma anche nella piazza si circola con molta difficoltà. Al funerale ci sono molte persone, produttori, impiegati del Consorzio, operai del Poggione, abitanti di Montalcino, Sant'Angelo e di tutte le altre frazioni ma anche tanti amici. E poi i Franceschi e i parenti della famiglia. Quando la messa finisce, un lungo corteo lo accompagna al piccolo cimitero di Sant'Angelo.

Aveva già preparato la strada alle giovani generazioni

DI NICOLAS BELFRAGE

Ho incontrato Piero Talenti la prima volta quando era già vecchio e malato ma naturalmente la sua fama lo aveva preceduto. Ero andato al Poggione alla ricerca di vini e oli d'eccellenza, perché dovevo fare delle ricerche per un articolo. Mentre stavo nell'ufficio, parlando con Fabrizio Bindocci, un uomo minuto e dai capelli



PER EX VINIS. *Piero nella cantina di vinificazione del Podere Pian di Conte. La foto è stata scattata in occasione di una lunga intervista pubblicata su Ex Vinis n° 46 Aprile-Maggio 1999 intitolata "Il grande vecchio del Brunello", proprio qualche mese prima della sua scomparsa.*

PIERLUIGI TALENTI

bianchi si è intrufolato furtivamente. Non l'ho riconosciuto subito, ma sono rimasto molto colpito, quando ci hanno presentati, da quell'aria senza pretese di quest'uomo che godeva di una così grande reputazione. Aveva un'aria molto seria ma anche umile e si percepiva che non considerava se stesso come uno che avesse fatto qualcosa di straordinario, ma soltanto il suo dovere. Nel corso dei successivi tre-quattro anni l'ho incontrato ancora, ma non ho modificato la mia prima impressione. Lui mi aveva parlato con molta obiettività dei suoi problemi di salute e non sono stato sorpreso quando ho saputo della sua scomparsa. Non ero nemmeno particolarmente triste perché avevo avuto la sensazione che avesse una visione quasi socratica della morte e aveva già preparato la strada a una giovane generazione di uomini fidati per andare avanti.

EPILOGO

Alla morte di Piero tocca a Roberto Talenti reggere le sorti di Pian di Conte. Riccardo, suo figlio, deve ancora terminare l'Istituto Agrario e poi andare all'Università. Buon sangue non mente e nonostante le difficoltà di conciliare il lavoro di medico con quello di vignaiolo, Roberto terrà con mano salda e sicura il timone dell'azienda in attesa di suo figlio.

Riccardo, che ha ereditato dal nonno la passione per la campagna e l'agricoltura, oggi è uno stimato membro del consorzio e ha chiamato come consulente per Pian di Conte Carlo Ferrini, uno dei più noti e affermati agronomi-enologi toscani. I vini dell'azienda sono sempre all'altezza. Fabrizio, che sino ad allora aveva affiancato Piero nella direzione, è diventato il nuovo direttore del Poggione, ormai la parola fattore non si usa più. Adesso la proprietà è stata ereditata da Leopoldo e Livia Franceschi, che orgogliosi della storia e dei risultati raggiunti dall'azienda in questi anni, sono impegnati a raggiungere nuovi traguardi. Da poco hanno terminato i lavori di costruzione della nuova cantina. Il Poggione continua a restare un'azienda di punta del mondo del Brunello. Io propongo a Gino Veronelli di dedicare un seme a Piero Talenti e lui accetta. Questo libro li ricorda entrambi.

CRONOLOGIA

1925

Piero nasce il 19 aprile a Santa Sofia, da Pietro Talenti e Ida Micheletti. È il terzogenito dopo Maria (1914) e Francesco (1919).

1939

L'1 settembre, con l'aggressione tedesca della Polonia inizia la II Guerra Mondiale.

1940

Il 10 giugno l'Italia dichiara guerra alla Francia e all'Inghilterra, poi alla fine di ottobre sarà la volta della Grecia. Piero frequenta l'Istituto Tecnico Agrario a Firenze, uno dei più antichi d'Italia (1882) dove impara i primi rudimenti della gestione di un'azienda agricola. La scuola, immersa nel Parco delle Cascine, era frequentata da chi aspirava a diventare "fattore".

1941

In dicembre Germania e Italia dichiarano guerra agli USA.

1943

Il 25 luglio cade il fascismo. A marzo nel nord grandi scioperi operai contro la guerra. A settembre viene firmato l'armistizio con gli Alleati. Il Re e Badoglio scappano. Sbarco degli Alleati in Calabria e Campania. Alla fine del 1943 Piero viene chiamato sotto le armi ma il suo servizio militare come geniere durerà appena 20 giorni.

1944

Dai primi di gennaio Piero si dà alla macchia e diventa partigiano nell'VIII Brigata Garibaldi Romagna. Piron, questo è il suo nome di battaglia, partecipa a diverse azioni militari contro i fascisti. Dal giugno

1944 diventa una staffetta partigiana.

Il 27 settembre Piero prende parte insieme alla sua brigata alla liberazione di Santa Sofia. Il 29 ottobre lascia la formazione partigiana e dopo qualche tempo riparte per terminare la leva militare.

1945

In aprile si fida con Carla Ceccacci, una bella ragazza che aveva conosciuto a Santa Sofia, dove lei soggiornava spesso a casa di una sua zia. Riprende gli studi all'Istituto Tecnico Agrario Giuseppe Garibaldi di Cesena.

1946

Il 2 giugno si vota per il Referendum tra monarchia e repubblica. Vince la repubblica e il pretendente al trono, Umberto II, va in esilio.

1947

L'Assemblea Costituente approva la Costituzione della Repubblica Italiana. Piero termina gli studi a Cesena e si diploma perito agrario. Inizia a lavorare come fattore per i Franceschi a Mercatale di Galatea e per altri proprietari terrieri.

1948

Dall'1 gennaio entra in vigore la Costituzione della Repubblica.

1950

Piero e Carla si sposano a Stia, il paese di lei, in provincia di Arezzo.

1951

Il 19 maggio nasce a Santa Sofia Roberto, l'unico figlio di Piero e Carla.

1958

Il 10 settembre Piero parte per Sant'Angelo in Colle, una piccola frazione di Montalcino con il compito di fare la stima di una grossa proprietà dei Franceschi, la Fattoria di Sant'Angelo in Colle che poi dovrà essere

equamente divisa tra i fratelli Leopoldo e Stefano che l'hanno ereditata. Nascono due nuove tenute, Il Poggione e Col d'Orcia.

1959

Il 31 gennaio, di fronte a un notaio di Bastia di Ravenna, si estraggono a sorte le due tenute. A Leopoldo tocca Il Poggione, a Stefano Col d'Orcia. Piero diventa il fattore del Poggione. Qualche mese dopo anche Carla si trasferisce a Sant'Angelo insieme a suo figlio Roberto. In estate si effettuano i primi scassi per i vigneti e si mette a posto la vecchia cantina. In autunno Piero incomincia a fare le prime selezioni massali di sangiovese nel territorio di Montalcino.

1963

Viene promulgata la legge (n°930) sulle Denominazioni di Origine Controllata (Doc).

1964

Piero fa le prime selezioni massali di colorino e canaiolo a graspo rosso. Cura l'impianto delle vigne a Paganelli e Capannacce.

1965

È la prima annata di Brunello de Il Poggione.

1966

Il Brunello di Montalcino diventa Doc. La legge permette la retroattività, pertanto anche le vecchie annate conservate in bottiglia si possono fregiare del riconoscimento. Il Poggione infatti ha delle vecchie annate a partire dal 1936 ereditate dalla Fattoria di Sant'Angelo in Colle.

1967

Nasce per opera dei produttori il Consorzio del Brunello di Montalcino. Piero sostiene con forza l'iniziativa. Leopoldo Franceschi diventa il primo presidente della neonata struttura.

1968

Inizia la collaborazione con i Vivai Cooperativi di Rauscedo. Ogni anno dal Poggione partono 200 quintali di marze di sangiovese, frutto della selezione massale di Piero.

1970

A Montalcino cominciano ad arrivare, specialmente dalla Lombardia, imprenditori che acquistano terreni e vecchie aziende semi-abbandonate per poi iniziare a piantare vigneti e produrre Brunello. Piero costruisce la nuova cantina del Poggione in località Perinetto.

1974

Piero pianta 1,5 ettari di cabernet nel Podere Ferrarino a oltre 400 metri s.l.m. Vinificherà solo due annate (1977 e 1978), poi le uve saranno sempre vendute ad aziende in Chianti Classico e a Montalcino. Entra nel Consiglio di Amministrazione del Consorzio del Brunello come sindaco revisore.

1975

La prima annata di Rosso dai vigneti di Brunello de Il Poggione.

1976

Fabrizio Bindocci inizia a lavorare al Poggione affiancando Piero.

1977

Piero diventa consigliere d'amministrazione del Consorzio del Brunello.

1978

La vigna dell'Olivetone è ultima impiantata con il sovrainnesto in campo.

1979

Il 19 giugno nasce il nipote Riccardo da Antonella e Roberto Talenti.

Al Poggione si iniziano a impiegare le barbatelle per i nuovi impianti: gli innestini, gli operai specializzati, sono una razza ormai in via d'estinzione. Il 27 novembre muore Leopoldo Franceschi a cui Piero era molto affezionato. Il Poggione viene ereditato dai fratelli Clemente e Roberto. Il rapporto con la famiglia iniziato tanto tempo prima continua con immutato vigore.

1980

Il Brunello di Montalcino diventa a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (Docg). La cantina del Perinetto viene ulteriormente ampliata. Grazie a un atto di liberalità dei Franceschi, Piero diventa proprietario del Podere Pian di Conte. È il coronamento del sogno di una vita.

1984

A Pian di Conte si piantano i primi tre ettari di vigneto.

1985

Pian di Conte presenta Rosso di Montalcino dell'annata e Brunello di Montalcino 1981. Saranno le prime bottiglie della nuova azienda. Piero viene confermato alla presidenza del comitato tecnico del Consorzio del Brunello, carica che manterrà sino a tutto il 1988.

1987

A Pian di Conte si impiantano altri tre ettari di vigneto e inizia la ristrutturazione del complesso aziendale.

1989

A Pian di Conte Piero impianta la Vigna del Paretaio, che poi darà vita all'omonimo Brunello, Cru e Riserva allo stesso tempo.

1993

All'inizio dell'estate Piero viene colpito da un grave infarto. La riabilitazione sarà lenta e difficile. Non accetterà mai le limitazioni a

cui il suo stato di salute d'ora in poi lo costringerà. Lascia il suo incarico di consigliere.

1994

Viene inaugurata la nuova cantina di Pian di Conte.

1995

Al Poggione le uve cabernet sinora vendute ad altre aziende iniziano a essere impiegate nell'uvaggio di un vino innovativo, il San Leopoldo.

1996

Piero acquista dei terreni a Castelnuovo dell'Abate e pianta altri 3 ettari a Pian di Conte che nel 1998 cresceranno ancora.

1998

Il 7 gennaio muore Roberto Franceschi. Il Poggione passa a suo fratello Clemente.

1999

Piero acquista 11 ettari di terreno a Cinigiano, oltre l'Orcia. Il 9 settembre, mentre sta curando i preparativi per la vendemmia, viene colpito da un nuovo infarto e muore. Fabrizio Bindocci diventa il nuovo direttore del Poggione. Roberto Talenti prende in mano le redini dell'azienda in attesa che Riccardo, che ha ereditato l'azienda dal nonno, finisca gli studi.

2001

Terminato l'Istituto Tecnico Agrario, Riccardo si iscrive all'Università a Firenze dove frequenta il corso di enologia. Nel frattempo raccoglie il testimone da suo padre e inizia a lavorare a tempo pieno a Pian di Conte.

2002

Il 17 marzo muore Clemente Franceschi. L'azienda Il Poggione viene ereditata dai suoi figli Leopoldo e Livia.

BIBLIOGRAFIA

Brunello di Montalcino. Un vino, una storia, di Emanuele Pellucci - Fiesole 1979

È stato uno dei primi libri interamente dedicati al vino e al territorio di Montalcino. È lo spaccato di un'epoca scritto quando le pubblicazioni dedicate a questi argomenti erano ancora una rarità.

Vino. The Wines & Winemakers of Italy, di Burton Anderson - Little, Brown and Co.- Boston 1980

Burton Anderson, americano e giornalista di lungo corso, è stato uno dei primi scrittori in lingua inglese a descrivere la nuova realtà del vino italiano con particolare attenzione alla Toscana dove vive da molti anni.

Brunello, sei grande, di Aldo Santini - Franco Muzzio Editore, Padova 1997

In questo godibilissimo libro l'autore racconta il Brunello attraverso la narrazione delle vicende e delle storie legate ai personaggi che hanno contribuito a farlo diventare un vino di "culto".

Prima dell'economia del Brunello, di Ilio Raffaelli - Le Balze, Montepulciano 2001

Quello di Raffaelli, sindaco di Montalcino dal 1960 al 1980, è un testo fondamentale per comprendere la realtà ilcinese che ha espresso il Brunello, prima e dopo la sua consacrazione come fenomeno a livello internazionale.

NOTE

Tutte le testimonianze sono state rilasciate in occasione della stesura di questo volume tranne le seguenti:

Una vita dura, di Ilio Raffaelli, testo tratto da *Prima dell'economia del Brunello*, 2001

Un uomo fiero e franco, di Burton Anderson, testo tratto da *Vino. The Wines & Winemakers of Italy*, 1980

Il controllo di qualità, di Sheldon e Pauline Wasserman, testo tratto da *Italy's Noble Red Wines*, 1985

Il tocco di Re Mida, di James Suckling, testo tratto da *The Wine Spectator*, September 15, 1986

Un talento per il Brunello, di David Gleave, testo tratto da *Wine*, November, 1990

Il Poggione, di N. K. Yong, testo tratto da *Wine e Dine*, June/July 1990

Per quanto riguarda le testimonianze di Piero Talenti i testi sono stati tratti da *Il grande vecchio del Brunello*, di Andrea Gabbrielli (intervista pubblicata su *Ex Vinis* n°46 Aprile-Maggio 1999, Veronelli Editore).

INDICE

- 7 NOTA DELL'AUTORE
- 9 UN MONDO IN CRISI
- 15 LA STORIA DI PIERO
17 *Mio fratello* DI FRANCESCO TALENTI
- 19 LA GUERRA E LA RESISTENZA
21 *Una foto che ti salva la vita* DI ERO BRACCESI
- 25 FATTORE
25 *Iniziava a giocare la sera e finiva la mattina*
DI ERO BRACCESI
27 *Ci siamo fidanzati nell'aprile del 1945*
DI CARLA CECCACCI TALENTI
28 *La fame era tanta*
DI FRANCESCO TALENTI
31 *Dino e Piero*
DI FRANCESCO TALENTI
32 *L'agricoltura a Montalcino* DI RICCARDO MARGHERITI
- 33 UN POSTO MOLTO LONTANO
33 *Mi sembrava di essere arrivato alla fine del mondo*
DI PIERO TALENTI
37 *Una vita dura* DI ILIO RAFFAELLI
38 *Un rapporto anche affettivo* DI CARLA TALENTI
40 *Tra loro c'era un'intesa totale* DI FRANCESCA COLOMBINI
41 *Dodici damigiane con lo spunto* DI PIERO TALENTI
43 *Piero si ambientò subito, era il suo carattere*
DI CARLA TALENTI
44 *Con papà si facevano certe merendine...*
DI FRANCESCA COLOMBINI
- 47 INTERMEZZO 1
- 51 IL POGGIONE
52 *A caccia di grappoli spargoli* DI PIERO TALENTI
54 *L'ho conosciuto da ragazzino* DI FABRIZIO BINDOCCHI
55 *Era una gran festa quando ci s'incontrava*
DI GIACOMO TACHIS

58	<i>Arrivano le nuove aziende</i> DI PIERO TALENTI
60	<i>Moscadello o Brunello?</i> DI PIERO TALENTI
62	<i>La collaborazione con Rauscedo</i> DI PIERO TALENTI
63	<i>Un uomo lungimirante</i> DI EDOARDO VIRANO
65	<i>Vorrei importare i vostri vini in America</i> DI ANTHONY TERLATO
68	<i>Un uomo fiero e franco</i> DI BURTON ANDERSON
70	<i>Il controllo di qualità</i> DI SHELDON E PAULINE WASSERMAN
73	IL MAESTRO
73	<i>A scuola da Piero</i> DI FABRIZIO BINDOCCI
76	<i>Il tocco di Re Mida</i> DI JAMES SUCKLING
78	<i>Sapeva dare del tu al sangiovese</i> DI PIERO SELVAGGIO
79	<i>Un talento per il Brunello</i> DI DAVID GLEAVE
81	<i>Io non ero abituato a bere vino</i> DI SASAKI HITOSHI
82	<i>Il Poggione</i> DI N. K. YONG
84	<i>Un uomo di grandi passioni e grandi convinzioni</i> DI DONATELLA CINELLI COLOMBINI
85	<i>Non sarebbe stata una passeggiata</i> DI STEFANO CAMPATELLI
88	<i>Modesto nel raccontarsi e saldissimo nel suo mestiere</i> DI CARLO CAMBI
89	INTERMEZZO 2
93	L'ULTIMA VENDEMMIA
95	<i>Era il 9 settembre</i> DI CARLA TALENTI
95	<i>Torna presto, posso andarmene da un momento all'altro</i> DI GIACOMO TACHIS
96	<i>Avevo già preparato la strada alle giovani generazioni</i> DI NICOLAS BELFRAGE
99	EPILOGO
100	CRONOLOGIA
106	BIBLIOGRAFIA
107	NOTE

VOLUMI PUBBLICATI

L'Abbé Alexandre Bougeat

Giacomo Bologna

Cosimo Taurino

Mario d'Ambra

Mario Schiopetto

Paola Di Mauro

Riccardo Riccardi

Marco De Bartoli

Franco Biondi Santi

Franco Biondi Santi *edizione inglese*

Ave Ninchi

Pina Amarelli

PROSSIME USCITE

Giuliano Bortolomiol

Tonino Guerra

Pierluigi Talenti
Andrea Gabrielli



I PROTAGONISTI DELLE CULTURE MATERIALI

Collana diretta da *Nichi Stefi*

Direzione editoriale: *Gian Arturo Rota*
Progetto grafico: *Studio Grafico Artigiano*
Impaginazione: *Luca Bersanetti*

Fotolito e Fotocomposizione: *2B Fotolito*
Stampa: *Nuovo Istituto Italiano di Arti Grafiche*

Copyright © 2005
Veronelli Editore
Via Sudorno 44 - 24129 Bergamo
tel. 035-260402 fax 035-255338
www.veronelli.com
info@luigiveronelli.it

Finito di stampare nel mese di luglio 2005.
Riproduzione vietata. Tutti i diritti sono riservati.

I PROTAGONISTI DELLE CULTURE MATERIALI